

**ALMUERZO / LUNCH**  
(Martes a sábado – 12 md a 3 pm)  
(Tuesday to Saturday – 12 md to 3 pm)

**ENTRANTES / STARTERS**

**Gazpacho tradicional**  
*Spanish vegetables cold soup*  
\$ 7

**Sopa del Día**  
*Soup of the day*  
\$ 7

**Ceviche Cala**  
*Mixto de pescado y mariscos en salsa verde*  
*White fish, calamari and prawns ceviche in a green sauce*  
\$ 16

**Fuet & Pan con tomate**  
*Iberian cured sausage with bread & grated tomato*  
\$ 10

**Pimientos del padrón**  
*"Padrón" Peppers*  
\$ 12

**Unas buenas papas bravas**  
*Traditional Spanish papas bravas*  
\$ 7

**Croquetas de la Yaya**  
*Con "all i oli" de ají chombo*  
*Croquettes with spicy "ají chombo" mayonnaise*  
\$ 10

**Calamares a la Andaluza con "all i oli"**  
*Deep fried calamari with garlic mayonnaise*  
\$ 10

**Calamares a la plancha con ajo y perejil**  
*Grilled calamari with garlic & parsley*  
\$ 10

## ENSALADAS / SALADS

Ensaladilla Rusa  
*Russian Salad*  
\$ 9

Ensalada mixta de vegetales con huevo hervido y atún  
*Mixed vegetables salad with boiled egg & tuna*  
\$ 14

Ensalada de queso de cabra con frutos secos y miel  
*Goat cheese salad with nuts & honey*  
\$ 15

Ensalada de aguacate con tomate, aceite de oliva y sal  
*Avocado & tomato salad, olive oil & salt*  
\$ 11

## HAMBURGUESAS & SANDWICHES BURGERS & SANDWICHES

Bocadillo "Serranito"  
Lomo, pimientos verdes, jamón serrano y tomate  
*Loin, green peppers, Serrano ham & tomato*  
\$ 17

Tuna Burguer  
Con mayonesa de wasabi, arúgula y pan negro casero  
*With wasabi mayonnaise, arugula & homemade black bread*  
\$ 18

Angus Burger  
Jamón serrano, queso manchego y "all i oli"  
*Serrano ham, Manchego cheese and Spanish garlic mayonnaise*  
\$ 17

- ❖ Acompañado de papas fritas o ensalada verde
- ❖ *With a side of French fries or green salad*

**ALMUERZO / LUNCH**  
(Martes a sábado – 12 md a 3 pm)  
(Tuesday to Saturday – 12 md to 3 pm)

**PLATOS FUERTES / MAIN COURSES**

Vegetales a la parrilla con picada de ajo y perejil  
*Grilled vegetables with garlic & parsley*  
\$ 12

Filete de pescado a la plancha con vegetales salteados  
*Grilled fish fillet with sautéed vegetables*  
\$ 22

Pescado en papillote con vegetales  
*Fish in "papillote" with vegetables*  
\$ 22

Sepia a la plancha con ajo y perejil  
*Grilled squid with garlic and parsley*  
\$ 24

Flamenquines de pollo, serrano y queso  
*Spanish Cordon Bleu with Iberian ham and cheese*  
\$ 15

Escalopines de filete de res en salsa de pimienta verde ó  
salsa de queso con papas fritas  
*Beef steak scallops in green pepper sauce or cheese sauce with French fries*  
\$ 15

Entraña adobada al grill con papas fritas  
*Grilled skirt steak with French fries*  
\$ 30

**ARROCES / RICES**  
(min. 2 pax, precio por persona)  
(min. 2 pax, price per person)

Paella de marisco y pescado  
*Seafood and fish Paella*  
\$ 22

**ALMUERZO / LUNCH**  
(Martes a sábado – 12 md a 3 pm)  
(Tuesday to Saturday – 12 md to 3 pm)

**Paella de pollo y res**  
*Beef and chicken Paella*  
\$ 20

**Paella mixta de mar y montaña**  
*Surf & turf Paella*  
\$ 21

**Paella de vegetales**  
*Vegetable Paella*  
\$ 15

**Arroz negro gratinado con "all i oli"**  
*Black rice with seafood & "all i oli"*  
\$ 20

**POSTRES / DESERTS**

**Arroz con leche con aromas cítricos**  
*Rice pudding with citrus aromas*  
\$ 6

**Crema Catalana de guineo**  
*Banana Crème Brûlée*  
\$ 9

**Fruta flambeada con sorbete de maracuyá**  
*Flambé seasonal fruit with passion fruit and banana sorbet*  
\$ 9

**Cake del Día**  
*Cake of the Day*  
\$ 6.50

**Helados y sorbetes caseros (2 quenelles):**  
*Homemade ice cream & sorbets (2 quenelles):*

**Fresa, chocolate, pistacho, maracuyá, guineo**  
*Strawberry, chocolate, pistachio, passion fruit, banana*  
\$ 7