

TAPAS

PAN TOMACA.....	20
CHAMPIÑONES AL JEREZ	48
LANGOSTINOS AL AJILLO.....	53
NAVAJAS.....	55
PULPO A LA GALLEGA.....	75
CALAMARES FRITOS.....	69
HUEVOS ROTOS.....	58
CHISTORRA CON PAPAS BRAVAS.....	58
MIXTO.....	89
PULPO A LA PARRILLA CON AJADA.....	89
MONTADITOS IBERICOS	Porción 6 unid.....180
	Por Unidad.....33

CROQUETAS

CROQUETAS DE JAMON IBERICO	49
CROQUETAS DE PERAS Y QUESO AZUL	49
CROQUETAS DE CACHETE DE COCHINILLO	49
CROQUETAS VEGETARIANAS.....	49

TORTILLAS

TORTILLA ESPAÑOLA CLASICA.....	49
TORTILLA RIOJANA.....	55
TORTILLA CON SOBRASADA.....	59

PIQUEOS FRÍOS

CARPACCIO DE LOMO	53
STEAK TARTARE CON LÁMINAS DE GRANA PADANNO.....	59
TARTARE DE ATUN	53

PLATOS ESPECIALES

CALLOS A LA MADRILENA	59
COLA DE BUEY.....	59
CHIPIRONES DE CALAMAR EN SU TINTA.....	69
COCHINILLO A LA SEGOVIANA.....	119

TE RECOMIENDO

ENSALADA CESAR'S.....	42
MILANESA DE POLLO	49
LOMO SALTADO.....	69
BIFE ANGOSTO ANGUS APANADO.....	120

PAELLAS

PREPARACION MINIMA PARA 2 PERSONAS
TIEMPO DE PREPARACION 45 MIN
PRECIO INDICADO PARA 2 PERSONAS

PAELLA VALENCIANA CLASICA.....159
Preparación mínima para 2 personas.
Arroz bomba| azafrán| conejo| pollo| verduras.

PAELLA DE CARNES159
Preparación mínima para 2 personas.
Arroz bomba| azafrán| cerdo| pollo| morcilla| chorizo| verduras.

PAELLA MARINA.....179
Preparación mínima para 2 personas.
Arroz bomba| azafrán| pulpo| calamar| conchas de abanico| choros| langostinos.

PAELLA MIXTA - MAR Y MONTE.....197
Preparación mínima para 2 personas.
Arroz bomba| azafrán| pulpo| calamar| langostinos| pollo| cerdo| chorizo| morcilla| verduras.

ARROCES MELOSOS

PREPARACION MINIMA PARA 2 PERSONAS
TIEMPO DE PREPARACION 45 MIN
PRECIO INDICADO PARA 2 PERSONAS

ARROZ MELOSO MARINO179
Preparación mínima para 2 personas.
Arroz bomba| azafrán| pulpo| calamar| langostinos| choros| pescado. Meloso en su punto exacto de cocción intermedia.

ARROZ NEGRO.....179
Preparación mínima para 2 personas.
Arroz bomba| tinta de calamar| pulpo| langostinos| choros| calamar| pescado.

ARROZ MELOSO DE PORTOBELLOS.....249
Preparación mínima para 2 personas.
Arroz bomba| portobellos| bife angosto angus prime 500g.

ARROZ MELOSO DE PATO157
Preparación mínima para 2 personas.
Arroz bomba| pato confitado| servido a nuestro estilo.

ARROZ MELOSO A LA SEGOVIANA.....157
Preparación mínima para 2 personas.
Arroz bomba| verduras| cochinillo a la segoviana.

FIDEUA

PREPARACION MINIMA PARA 2 PERSONAS
TIEMPO DE PREPARACION 45 MIN
PRECIO INDICADO PARA 2 PERSONAS

FIDEUA MARINA.....193
Preparación mínima para 2 personas.
Fideos| azafrán| calamares| pulpo| langostinos| conchas de abanico| choros| pescado. Con profundo sabor marino.

FIDEUA EN TINTA DE CALAMAR.....193
Preparación mínima para 2 personas.
Fideos| tinta de calamar| pulpo| langostinos| conchas de abanico| choros| pescado| calamar.

GUARNICIONES

PAPAS FRITAS.....	16
ARROZ CON CHOCLO.....	12
CESTA DE PAN FOCACCIA.....	15
TOSTADAS.....	15

POSTRES

TOCINILLO DEL CIELO	25
TARTA DE QUESO	30
TARTA DE NUTELLA	35
PROFITEROLES DE CHOCOLATE	25
PROFITEROLES DE CARAMELO.....	25
TIRAMISU.....	25
TRES LECHES.....	25
CRUJIENTE DE MANZANA C/ HELADO DE VAINILLA.....	25
HELADO DE VAINILLA.....	12

CHURROS

CHURROS CLÁSICOS

CHURROS CLÁSICOS A LA ESPAÑOLA..... 19
Porción de 6 palitos acompañados de chocolate a la española (amargo 4 onzas)
CHURROS CLÁSICOS C/ MANJAR BLANCO..... 19
Porción de 6 palitos acompañados de manjar blanco (4 onzas)

CHURROS RELLENOS

RELLENO DE MANJAR BLANCO..... 9
RELLENO DE NUTELLA..... 9
RELLENO DE CREMA PASTELERA..... 9

EXTRA PARA CHURROS

CHOCOLATE A LA ESPANOLA..... 9
4 onzas
MANJAR BLANCO 9
4 onzas
NUTELLA..... 15
4 onzas

CHOCOLATE CALIENTE

CHOCOLATE CALIENTE 16
Con leche - Taza 8 onzas
CHOCOLATE A LA ESPANOLA..... 16
Amargo. -Taza 8 onzas



Donde Felipe

QUESOS Y EMBUTIDOS

JAMON SERRANO RESERVA 100G.....55

QUESO MANCHEGO CURADO 100G.....55

TABLA DE QUESOS55

100G MANCHEGO SEMI CURADO | 50G BRIE | 50G MASSDAM | 50G AZUL.

TABLA DE EMBUTIDOS55

100G SERRANO RESERVA | 60G SALCHICHÓN IBÉRICO | 60G CHORIZO IBÉRICO.

TABLA MIXTA MANCHEGO Y SERRANO75

60G MANCHEGO SEMI CURADO | 50G SERRANO RESERVA .

JAMON IBÉRICO PATA NEGRA 100G.....180

BOCATAS Y SANGUCHES

Sanguches al estilo español con nuestro pan de la casa.

BOCATA DE JAMON SERRANO Y QUESO MANCHEGO.....40

Tomate | AOVE

BOCATA DE CHORIZO IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO.....40

Tomaca | pimientos piqulos ahumados | AOVE

SANDWICH DE LOMITO ARGENTINO.....45

Tomate| mozzarella | lomo | chimichurri | papas fritas

HAMBURGUESAS

Carne certified angus americana, elaborada artesanalmente (200g)

LA HAMBURGUESITA DE JOAQUIN.....46

Cheddar | tocino ahumado | cebolla caramelizada | pickles| huevo frito | lechuga | tomate | papas fritas

LA PIZZA MEDITERRANEA

Masa Artesanal Delgada

PAN AL AJO.....18

PIZZA MARGARITA.....45

Salsa de tomate | mozzarella | albahaca | aceite de oliva.

PIZZA AMERICANA.....55

Salsa de tomate | mozzarella | amón inglés | aceite de oliva

PIZZA DE TOCINO AHUMADO.....57

Salsa de tomate | mozzarella | champiñones | tocino.

PIZZA DE PERAS Y QUESO AZUL.....59

Mozarella, queso azul, peras y miel.

PIZZA MEDITERRANEA.....59

Salsa de tomate | mozzarella | jamón inglés | alcachofa | aceitunas verdes | champiñones | cebolla blanca | tocino | pimientos.

PIZZA DE FELIPE62

Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, jamón serrano reserva y arúgula.

EXTRA PARA LAS PIZZAS

Jamon serrano reserva.....	20
Langostinos	17
Tocino.....	14
Jamon ingles.....	12
Alcachofa.....	10
Champinones.....	11
Pimientos.....	7
Arrúgula.....	9
Anchoas.....	9
Pina.....	9
Pera.....	9
Cebolla blanca.....	9



Donde Felipe