

SERVICIO DE PAN 2,5 €
Bread service | *Brotservice* | Corbeille de pain

ENTRANTES
STARTERS | VORSPEISEN | AMUSE-BOUCHE

NUESTRAS PATATAS BRAVAS    9 €
Our house patatas bravas | *Unsere Patatas Bravas* | Nos patatas bravas




TABLA DE QUESO PAYOYO CON FRUTOS SECOS   17 €
Payoyo cheese board with dried fruits | *Payoyo-Käseplatte mit Trockenfrüchten*
Plateau de fromage payoyo accompagné de fruits secs

NACHOS CON GUACAMOLE  10,5 €
Nachos with guacamole | *Nachos mit Guacamole* | Nachos avec guacamole

SALMOREJO CORDOBÉS    11,5 €
Traditional salmorejo from Córdoba | *Salmorejo à la Córdoba* |
Salmorejo de Cordoue

ENSALADAS
SALADS | SALATE | SALADES

ENSALADA CAPRESSE CON MOZZARELLA FRESCA Y TOMATE DE TEMPORADA   11,5 €
Caprese salad with fresh mozzarella and seasonal tomatoes | *Caprese-Salat mit frischem Mozzarella und Tomaten der Saison* | Salade Caprese avec mozzarella fraîche et tomate de saison

ENSALDA LOS OLIVOS CON HORTALIZAS, ATÚN Y ACEITUNAS    12,5 €
Los Olivos salad with vegetables, tuna and olives | *Salat „Los Olivos“ mit verschiedenem Gemüse, Thunfisch und Oliven* | Salade Los Olivos avec légumes, thon et olives

ENSALADA DE BROTES TIERNOS CON POLLO CRUJIENTE Y MAZANA    9,5 €
Leafy salad with crispy chicken and apple | *Zarter Sprossensalat mit knusprigem Hähnchen und Apfel* | Salade de jeunes pousses avec poulet croustillant et pommes

ENSALADA DE TOMATE Y AGUACATE  11 €
Tomato and avocado salad | *Tomatensalat mit Avocado* | Salade de tomate et avocat

HUEVOS Y PASTA

EGGS AND PASTA | EIERSPEISEN UND NUDELGERICHTE
OEUFs ET PÂTES

HUEVOS FRITOS CON JAMÓN IBÉRICO Y PATATAS   16 €

Fried eggs with Iberian ham and potatoes | *Spiegelei mit iberischem Schinken und Kartoffeln* | Oeufs au plat avec jambon ibérique et pommes de terre

REVUELTO CON PATATAS, CHORIZO Y PIMIENTOS   14 €

Scrambled eggs with potatoes, chorizo and peppers | *Rührei mit Kartoffeln, Chorizo und Paprika* | Oeufs brouillés, pommes de terre, chorizo et poivrons

ESPAGUETTIS A LA MARINERA CON LANGOSTINOS    17,5 €

Spaghetti with prawns and seafood | *Spaghetti Marinara mit Garnelen* | Spaghetti a la marinera avec grosses crevettes

SANDWICH & BURGER

SÁNDWICH JAMÓN Y QUESO   9 €

Ham and cheese sandwich | *Sandwich mit Schinken und Käse* | Sandwich au jambon et fromage

CLUB SANDWICH CON HUEVO, TOMATE Y POLLO    12,5 €

Club sandwich with egg, tomato and chicken | *Club-Sandwich mit Ei, Tomate und Hähnchen* | Club Sandwich avec oeufs, tomate et poulet

REBANADAS DE PAN CRUJIENTE CON ATÚN, TOMATE, CEBOLLA Y BROTES 10,5 €

Slices of crusty bread with tuna, tomato, onion and greens | *Knusprige Brotscheiben mit Thunfisch, Tomate, Zwiebel und Sprossen* | Tranches de pain croustillantes avec thon, tomate, oignon et jeunes pousses

BAGUETTE ANDALUZA DE JAMÓN IBÉRICO, TOMATE Y AOVE 14,5 €

Andalusia-style baguette with Iberian ham, tomato and olive oil | *Andalusisches Baguette mit iberischem Schinken, Tomate und nativem Olivenöl extra* | Baguette, jambon ibérique, tomate et huile d'olive

HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO, HUEVO Y BACON     16 €

Beef burger with cheese, egg and bacon | *Hamburger aus Kalbfleisch mit Käse, Ei und Bacon* | Hamburger de boeuf, fromage, oeufs et bacon







FRITURAS

FRIED DISHES | FRITTIERTES | FRITURES

- BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA**  **12 €**
Fried aubergines with honey syrup | *Gebratene Auberginen mit Zuckerrohrhonig* | Aubergines frites avec miel de canne à sucre
- DADITOS DE PESCADO EN ADOBO FRITOS**    **14 €**
Fried marinated fish cubes | *Gebratene marinierte Fischwürfel* | Dés de poisson mariné frits
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO**    **12 €**
CON ALIOLI DE ALBAHACA Y CRUJIENTE DE CEBOLLA
Iberian ham croquettes with basil alioli and crunchy onions | *Kroketten aus iberischem Schinken mit Basilikum-Aioli und knuspriger Zwiebel* | Croquettes de jambon ibérico avec aïoli au basilic et oignons frits
- NUGGETS VEGANOS CON PROTEÍNA VEGETAL**     **12 €**
CON SALSA AGRIDULCE PICANTE
Vegan nuggets (with veggie protein) with a spicy sweet and sour sauce | *Vegane Nuggets mit pflanzlichem Protein und würziger süßsaurer Sauce* | Nuggets véganes avec protéine végétale et sauce aigre-douce piquantee

PESCADOS

FISH / FISCH / POISSONS

- BACALAO CONFITADO CON PISTO DE VERDURAS**  **22,5 €**
Cod confit with vegetable ratatouille | *Kabeljau-Confit mit Gemüse-Ratatouille* | Morue confite et ratatouille
- LOMO DE LUBINA CON PIQUILLOS CONFITADOS**  **19 €**
Fillet of sea bass with confit piquillo peppers | *Seebarsch-Filet mit confierten Paprikaschoten* | Filet de bar avec poivrons du piquillo confits
- ARROZ CREMOSO DE VIEIRAS (MIN. 2PAX. / P.P.)**   **24 €**
Creamy scallop rice | *Cremiger Reis mit Jakobsmuscheln* | Riz crémeux aux coquilles Saint Jacques
- PULPO ASADO CON GUACAMOLE**   **22,5 €**
Grilled octopus with guacamole | *Gebratener Tintenfisch mit Guacamole* | Poulpe rôti avec guacamole

OUR SECRET INGREDIENT

RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD

Will you join us to enjoy the finest fish at its best?



NUUESTRO INGREDIENTE SECRETO

PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE

¿Te sumas a disfrutar del mejor pescado en su mejor momento?



RESPONSIBLE
SEAFOOD

CARNES

MEAT | FLEISCH | VIANDES

LOMO DE TERNERA CON PURÉ DE CEBOLLAS  Y PATATAS FRITAS **21 €**

Veal loin with onion puree and fried potato | *Kalbslende mit Zwiebelpüree und Pommes frites* | Filet de boeuf avec purée d'oignons et frites

SOLOMILLO DE TERNERA DE RETINTO  PATATA AL HORNO Y VERDURAS DE TEMPORADA **26 €**

Fillet of beef sirloin with baked potato and seasonal vegetables | *Filet vom Retinto-Kalb, Ofenkartoffeln und Gemüse der Saison* | Faux-filet de boeuf Retinta, pommes de terre au four et légumes de saison

LASCAS DE PRESA IBÉRICA   CON PURÉ CREMOSO DE CALABAZA **22 €**

Slices of Iberian pork with creamy pumpkin purée | *Scheiben vom iberischen Schwein mit cremigem Kürbispüree* | Tranches d'épaule ibérique avec purée crémeuse de butternut

ALBÓNDIGAS EN SALSA DE ALMENDRAS Y CREMA FINA DE PATATAS **18 €**

Meatballs in almond sauce and soft potato cream | *Hackfleischbällchen in Mandelsauce mit feinem Kartoffelrahm* | Boulette avec sauce d'amandes et velouté de pommes de terre

WELLINGTON DE CARRILLADA     CON CREMA FINA DE PATATA Y SALSA DE OPORTO **21 €**

Beef cheek wellington with soft potato cream and port sauce | *Schweinebäckchen nach Wellington-Art mit feinem Kartoffelrahm und Portweinsauce* | Joints de porc avec velouté de pommes de terre et sauce porto

POSTRES DESSERTS

NUESTRA TARTA DE QUESO HORNEADA   8 €
CON HELADO CREMOSO DE VAINILLA

Baked cheesecake with vanilla ice cream | *Unser gebackener Käsekuchen mit cremigem Vanilleeis* | Notre cheesecake au four et glace crémeuse à la vanille

TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA   8 €
CON CRUJIENTE DE ALMENDRA

Caramelised brioche pancake with a crunchy almond crumble | *Armer Ritter aus karamellisierter Brioche mit knusprigen Mandeln* | Brioche perdue caramélisée avec croustillant d'amandes

YOGUR CON MIEL Y NUECES   6,5 €
Greek yoghurt with honey and walnuts | *Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen* | Yaourt grec avec miel et noix

TARTAS DE LA CASA (PREGUNTAR AL CHEF) 6,5 €
House cake | *Kuchen nach Art des Hauses* | Gâteau du chef

SELECCIÓN DE FRUTA DE TEMPORADA 5,5 €
A selection of seasonal fruit | *Auswahl an saisonalem* | Sélection de fruits de saison



SHELLFISH
MOLUSCOS



SULPHITE
SULFITO



SOY
SOJA



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



SESAME
SÉSAMO



LUPINS
ALTRAMUCES



GLUTEN



MILK
LECHE



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



PEANUT
CACAHUETE



NUT
FT. CÁSCARA



SHELLFISH
CRUSTÁCEOS



Si tienes alguna intolerancia, por favor informa a nuestro personal / Please inform our staff if you have any food intolerances / Wenn Sie gegen irgendetwas allergisch sind, informieren Sie bitte unser Personal / Si vous souffrez d'une intolérance, veuillez le communiquer à notre personnel.
IVA incluido / Inclusive of VAT / MwSt. inbegriffen / TTC