



## CAMBIO DE TERCIO

Choose 3 to 4 tapas dishes per person and NO main course  
OR  
Choose 1-2 tapas dishes per person and a Main course

### SOUPS

**JERUSALEM ARTICHOKE SOUP, CRISPY SALSIFY, SEARED FOIE GRAS** 9.50  
Sopa de Jerusalem artichoke con salsify y foie gras

### SPECIALTY TAPAS

**OUR FAMOUS IBERICO HAM CROQUETTES** 7.75  
Nuestras famosas croquetas de jamon iberico

**CRISPY SALMON NIGIRI-CROQUETA (5 PIECES)** 15.00  
Nigiri-croquetas de salmón (5 piezas )

**“8 HOURS ROASTED TOMATOES” IN SWEET OLOROSO** V 12.50  
**SHERRY, BASIL, LIME & LA PERAL CHEESE**  
Tomates asados “8 horas” en oloroso dulce, albahaca, lima y crema de queso la peral

**SPICY PATATAS BRAVAS NEW WAY** V 8.75  
Las nuevas patatas bravas

**IBERIAN HAM 100% ACORN FEED “5 JOTAS SANCHEZ ROMERO CARVAJAL” PICOS BREAD** 25.75  
Jamon de bellota iberico 100% “5 jotas sanchez romero carvajal” con picos

**CATALAN STYLE TOASTED BREAD, TOMATO “DE PENJAR” OLIVE OIL** 3.75  
Pan tumaca con tomate “de penjar”

### RAW TAPAS

**SPANISH BABY ANCHOVIES MARINATED IN VINEGAR, AJÍ AMARILLO SAUCE, CRISPY CORN** 12.00  
Boquerones en vinagre con crema de ají amarillo

**TUNA TARTAR “AJO BLANCO” (MALAGA’S FAMOUS ALMOND SAUCE)** 12.50  
Tartar de atún y ajoblanco

### FISH TAPAS

**MUSSELS MARINATED IN “ESCABECHE” SAUCE** 6.75  
Mejillones en escabeche

**RAZOR CLAMS “A LA PLANCHA”, GARLIC-PARSLEY OLIVE OIL** 9.75  
Navajas a la plancha

**CUTTLEFISH “MEATBALLS” CASSEROLE** 12.50  
Albondigas de sepia

**WHOLE SEA BASS FRIED “ANDALUCIAN” STYLE WITH KIMCHI AND LIME MAYO** 16.50  
Lubina frita a la Andalusia con salsa kimchi y mayo de Lima

**FLAME GRILLED SPANISH OCTOPUS, POTATO & CAULIFLOWER SMOOTH PUREE** 13.00  
Pulpo a la brasa, parmentier de patata y coliflor, aceite de pimenton

**GARLIC AND CHILLI PRAWNS** 12.25  
Gambas al ajillo

### VEG TAPAS

**SWEET HERITAGE CARROTS, SMOKED AUBERGINE PURÉE, MACADAMIA PESTO** V 11.50  
Zanahorias heritage asadas, pure ahumado de berenjena, pesto de macadamia

**SALAD OF BLOOD ORANGE, KALE, RHUBARB AND GOATS CURD** V 8.50  
Ensalada de naranja sangina, kale, ruibarbo y requeson de cabra

**GALICIAN PADRON PEPPERS** V 6.50  
Pimientos del padron

## MEAT TAPAS

<b>SPANISH OMELETTE WITH IBERIAN CHORIZO RAGOUT</b> Tortilla española con ragout de chorizo	<b>7.50</b>
<b>FLAME GRILLED PLUMA IBÉRICA (THE FINEST CUT FROM SPANISH ICONIC PIGS) ROASTED PINEAPPLE &amp; CHARD</b> Pluma ibérica a la brasa, piña asada y acelgas	<b>13.00</b>
<b>MINI BURGER WITH OUR DELICIOUS SECRET SAUCE</b> Mini hamburguesa con nuestra deliciosa salsa secreta	<b>4.25</b>

## MAIN DISHES

<b>GRILLED LAMB CUTLETS, THYME &amp; SPINACH MASHED POTATOES</b> Chuletillas de cordero a la parrila, patata chafada con espinacas	<b>27.50</b>
<b>Galician Cow Rib, Grilled with Roasted Potatoes and Secret Sauce 500g</b> Chuleton de vaca gallega, patatas asadas, salsa secreta	<b>33.00</b>
<b>Oxtail Caramelised in Red Wine, Colombian Tamarillo &amp; Potato Purée</b> Rabo de toro al vino tinto, tamarillo y puré de patata	<b>26.50</b>
<b>FLAME GRILLED PLUMA IBÉRICA (THE FINEST CUT FROM SPANISH ICONIC PIGS) ROASTED PINEAPPLE &amp; CHARD</b> Pluma ibérica a la brasa, piña asada y acelgas	<b>27.00</b>
<b>GRILLED SCALLOPS &amp; SQUID, INK Vinaigrette, Heritage Tomatoes</b> Vieiras y calamar a la plancha, vinagreta de tinta, tomates heritage	<b>26.00</b>
<b>Red Snapper “ A LA PLANCHA “ WITH Plancton Risotto</b> Red snapper a la plancha con risotto de plancton	<b>26.50</b>
<b>Supreme of Sea Bass, with Fennel, Tomato, and Cockles</b> Suprema de lubina con hinojo, tomate y berberechos	<b>24.50</b>

## DESSERTS

<b>Egg &amp; Vanilla Custard, Sweet Oloroso Sherry, Poached Rhubarb</b> Crema de huevo y vainilla con Oloroso dulce y ruibarbo	<b>7.50</b>
<b>Manchego Soft Cheesecake with Smoked Milk Ice Cream</b> Tarta ligera de queso manchego con helado de leche ahumada	<b>7.50</b>
<b>Caramelised Papaya with Frozen Yuzu-Coconut Cream, Raspberry Snow</b> Papaya caramelizada con crema helada de yuzu-coco, nieve de frambuesa	<b>8.50</b>
<b>White Chocolate Ganache, Roast Pistachio, Passion Fruit, Ginger Ice Cream</b> Ganache de chocolate blanco, pistachio tostado, fruta de la pasión, helado de jengibre	<b>7.50</b>
<b>Hot Chocolate &amp; Churros Pastries</b> Chocolate con churros	<b>7.50</b>
<b>Cañarejal Delicious &amp; Creamy Sheep's Cheese from Valladolid with Quince &amp; Crackers</b> Queso cremoso Cañarejal, oveja, Valladolid con membrillo y pan de pipas	<b>7.50</b>
<b>Homemade Ice Cream</b> <b>Bubble Gum • Raspberry • Lemon-Thyme Ginger • Chocolate • Vanilla • Strawberry</b> Helados caseros - Chicle · Frambuesa · Tomillo limonero · Jengibre · Chocolate · Vainilla · Fresa	<b>(per scoop) 3.25</b>