

TENDIDO CERO

(We recommend you choose from 3 to 4 tapas per person)

Before placing your order, let your waiter know any kind of allergies you might have.

TO START

- 100% IBERIAN HAM ACORN FED. PICOS BREAD** 🌾 **£28.00**
Jamón 100% ibérico de bellota con "picos"
- "PAN DE CRISTAL". THIN & CRUNCHY ARTISAN BREAD, TOMATO & OLIVE OIL** 🌿 **£6.50**
Pan de cristal con aceite de oliva virgen extra y tomate
- BABY ANCHOVIES PICKLED IN SHERRY VINEGAR, CUCUMBER & RADISH** 🌾 **£10.75**
Boquerones en vinagre de Jerez con pepino y rabanitos
- "PALETILLA" HAM & TOMATO ON TOASTED BREAD** **£7.75**
Jamón de paletilla en tostada con tomate
- SHEEP'S MANCHEGO CHEESE, WALNUTS & QUINCE JELLY** 🌿 🌾 **£7.95**
Queso curado de oveja D.O. Manchego, nueces y dulce de membrillo

GREEN TAPAS

- CHILLED ANDALUSIAN GAZPACHO SOUP** 🌿 🌾 **£6.00**
Gazpacho andaluz
- "HERITAGE" TOMATO SALAD, STRAWBERRIES & BASIL** 🌿 🌾 **£11.75**
Ensalada de tomates "de antes" con fresas y albahaca
- ARTICHOKES SALAD, MIXED LEAVES & MAHON CHEESE** 🌿 🌾 **£10.25**
Ensalada de alcachofas y queso Mahón
- STEAMED SPROUTING BROCCOLI, BLACK OLIVES, ALMOND & PINE VINAIGRETTE** 🌿 🌾 **£7.75**
Brotos de brócoli al vapor con vinagreta de olivas negras, almendras y piñones
- GREEN ASPARAGUS & ROMESCU SAUCE** 🌿 🌾 **£8.75**
Espárragos trigueros con salsa romesco

🌿 Vegetarian

🌾 Very low risk of gluten option available

🌾 Gluten contamination

FROM THE SEA TAPAS

SALMON TARTAR, WAKAME SEAWEED & GRAPEFRUIT 🌿	£9.25
<i>Tartar de salmón con algas y pomelo</i>	
FRIED SQUID ANDALUSIAN STYLE	£14.00
<i>Calamares fritos al estilo andaluz</i>	
GARLIC & CHILLI PRAWNS 🌿	£11.75
<i>Gambas al ajillo con guindillas</i>	
GALICIAN OCTOPUS (120g), POTATO & CAULIFLOWER CREAM, SWEET PAPARIKA 🌿	£19.00
<i>Pulpo gallego sobre crema fina de patata y coliflor con pimentón dulce</i>	

CLASSICS TAPAS

“MELT IN YOUR MOUTH” ARZUA CHEESE WITH TOMATO JAM 🌿	£8.50
<i>Queso de Arzúa frito con mermelada de tomate</i>	
THE “ELEGANT” PATATAS BRAVAS 🌿 🌿	£8.75
<i>Patatas bravas elegantes</i>	
GALICIAN PADRON PEPPERS 🌿 🌿	£6.50
<i>Pimientos del padrón gallegos</i>	
OUR FAMOUS HAM CROQUETTES	£7.75
<i>Nuestras famosas croquetas de jamón</i>	
ROAST CHICKEN CROQUETTES	£7.75
<i>Croquetas de pollo asado</i>	
TRADITIONAL SPANISH OMELETTE 🌿 🌿	£6.50
<i>Tortilla española al estilo tradicional</i>	
SPANISH OMELETTE, SHAVINGS OF SHEEP’S MANCHEGO CHEESE 🌿 🌿	£7.50
<i>Tortilla española con virutas de queso curado de oveja D.O. Manchego</i>	

CASSEROLES & MEATS

- CHORIZO COOKED WITH FINO SHERRY** 🌿 **£6.75**
Chorizo al vino fino de Jerez
- TRADITIONAL PORK MEAT BALLS CASSEROLE** 🌿 **£6.95**
Cazuela de albóndigas de cerdo al estilo tradicional
- CHICKEN MARINATED IN SHERRY, BREADED & FRIED. KIMCHI SAUCE** **£7.75**
Pollo marinado en vino de Jerez, empanado y frito con salsa kimchi
- CHEEKS OF IBERIAN PORK BRAISED IN RED WINE. SMOOTH POTATO CREAM** 🌿 **£12.95**
Carrilleras de cerdo ibérico guisadas en vino tinto con crema fina de patata
- GRILLED IBERIAN PORK'S PLUMA, ROASTED PINEAPPLE & CHUTNEY** 🌿 **£14.75**
Pluma ibérica a la parrilla con piña asada

TO SHARE

- GRILLED RIB OF BEEF (500g), CHIPS & BASQUE COUNTRY GUINDILLAS, "SECRET" SAUCE** 🌿 **£33.00**
Chuleta a la parrilla acompañada de patatas fritas, guindillas del País Vasco y salsa "secreta"

“The Best Espresso Martini”

£9.75




DESSERTS

- | | |
|--|--------------|
| HOT SPANISH CHOCOLATE & CHURROS PASTRIES  | £7.50 |
| <i>Chocolate con churros</i> | |
| TRADITIONAL CATALAN CUSTARD   | £7.50 |
| <i>Crema catalana</i> | |
| VANILLA ICE CREAM, PEDRO XIMENEZ SHERRY & RAISINS  | £7.50 |
| <i>Helado de vainilla bañado en Pedro Ximénez con pasas</i> | |
| WHITE CHOCOLATE GANACHE, PASSION FRUIT, PISTACHIO & COCONUT ICE CREAM  | £7.50 |
| <i>“Ganache” de chocolate blanco con fruta de la pasión, pistachos y helado de coco</i> | |

 *Vegetarian*

 *Very low risk of gluten option available*

 *Gluten contamination*