

el tapeo del merendero

aperitivos

MANZANILLA PAPIRUSA D.O. MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. 100% PALOMINO FINO	3,80€
FINO JARANA D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY. 100% PALOMINO FINO	3,80€
AMONTILLADO ESCUADRILLA D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA. 100% PALOMINO FINO	5,80€
OLOROSO DON NUÑO D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY. 100% PALOMINO FINO	5,80€
VERMUT ROJO LUSTAU PALOMINO, PEDRO XIMÉNEZ	4,80€
VERMUT BLANCO LUSTAU FINO, MOSCATEL	4,80€
VERMOUTH LACUESTA	4,50€
MARTINI ROSSO	4,30€
MARTINI BIANCO	4,30€
CAMPARI	6,00€
APEROL SPRITZ	7,50€
BLOODY MARY	8,00€

mariscos y conchas

CONCHAS FINAS "UNA QUE SON DOS" FINE SHELL MUSSEL "ONE THAT IS TWO"	3,50€ / UD
OSTRA GILLARDEAU Nº 2 AL NATURAL GILLARDEAU Nº 2 OYSTER	5,00€ / UD
GAMBA BLANCA DE MÁLAGA (PLANCHA O COCIDA) WHITE PRAWNS FROM MALAGA (BOILED OR GRILLED)	14,00€ / 6 UD

pescaito frito

	MEDIA	RACIÓN
BOQUERONES : LIMÓN O FRITOS (250 GR)	7,00€	12,50€
ANCHOVIES: LEMON OR FRIED (250 GR)		
CAZÓN EN ADOBO (250 GR)	5,50€	10,75€
MARINATED DOGFISH (250 GR)		
CALAMAR FRESCO (250 GR)	10,25€	18,00€
FRESH SQUID (250 GR)		
CALAMARITOS FRESCOS (250 GR)	9,25€	16,50€
FRESH BABY SQUIDS (250 GR)		
FRITURA MALAGUEÑA VARIADA (700 GR / 2 PAX)		45,00€
ASSORTED 'MALAGUEÑA' FRY (700 GR / 2 PAX)		
ENSALADA CLÁSICA DE PIMIENTOS ASADOS CLASSIC ROASTED PEPPER SALAD	6,00€	10,50€

	TAPA	MEDIA
ENSALADILLA RUSA CON MELVA CANUTERA RUSSIAN SALAD WITH MELVA CANUTERA	3,50€	6,90€
HUEVOS RELLENOS "LA QUERENCIA" STUFFED EGGS "LA QUERENCIA"	3,00€	6,00€
BOQUERONES XL EN VINAGRE CON AOVE (4 UD.) XL ANCHOVIES IN VINEGAR WITH EVOO		6,00€
PIPIRRANA DE LANGOSTINOS SHRIMP 'PIPIRRANA'	3,75€	8,00€
MEJILLONES XL EN ESCABECHE PICKLED XL MUSSELS	2,50€	5,00€
TOSTA DE ANCHOA, TOMATE Y AOVE (UD.) ANCHOVY, TOMATO AND EVOO TOAST (UNIT)		3,25€
TOSTA DE SARDINA AHUMADA Y PIMIENTOS ASADOS (UD.) SMOKED SARDINE TOAST AND ROASTED PEPPERS (UNIT)		4,00€
GILDA DE ANCHOAS CON OLIVA Y PIPARRA (UD.) GILDA OF ANCHOVIES WITH OLIVE AND PIPARRA (UNIT)		2,50€
MOLLETE AL VAPOR DE ATÚN EN MANTECA COLORÁ Y HUEVO DE CODORNIZ TUNA STEAMED MUFFIN IN COLORED BUTTER W. QUAIL EGG		5,00€

crudos y marinados

ANCHOA MARIPOSA DEL CANTÁBRICO CON AOVE Y PIPARRA ENCURTIDA CANTABRIAN BUTTERFLY ANCHOVY WITH EVOO AND PICKLED PIPARRA	3,75€ / UD
BOQUERONES XL EN VINAGRE XL ANCHOVIES IN VINEGAR	10,50€ / 6 UD
CANELÓN DE AGUACATE Y ATÚN ROJO CON MANZANA VERDE Y TOBIKO AVOCADO AND RED TUNA CANNELLONI WITH GREEN APPLE AND TOBIKO	19,50€
SALMÓN MARINADO CON AJÍ AMARILLO MENTAIKO Y CEBOLLA ROJA ENCURTIDA SALMON MARINATED WITH YELLOW PEPPER, MENTAIKO AND PICKLED RED ONION	19,50€
MEJILLONES CON EMULSIÓN DE ESCABECHE, LIMA, CILANTRO Y CEBOLLA ROJA MUSSELS WITH MARINATED EMULSION, LIME, CORIANDER AND RED ONION	14,00€

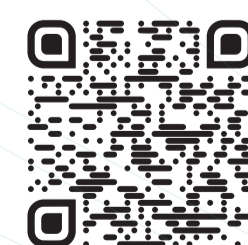
para picar

	MEDIA	RACIÓN
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA-CASTAÑA DEHESA DE LOS MONTEROS - 100 GR. IBERIAN HAM ACORN-CHESTNUT DEHESA DE LOS MONTEROS (100 GR.)		25,00€
QUESO CURADO DE LECHE CRUDA DE OVEJA "VALLE DE LOS MOLINOS" (60 GR. / 100 GR.) CURED RAW SHEEP MILK CHEESE "VALLE DE LOS MOLINOS" (60 GR. / 100 GR.)	10,00€	15,00€
TARTAR DE SALCHICHÓN DE MÁLAGA LIGERAMENTE PICANTE CON CHIPS REJILLA SLIGHTLY SPICY MALAGA SALAMI TARTAR WITH GRILLED CHIPS		13,50€
ENSALADILLA RUSA CON MELVA CANUTERA RUSSIAN SALAD WITH MELVA CANUTERA	6,90€	12,50€
TERRINA DE ANGIUILA AHUMADA CON PERA WILLIAMS SMOKED EEL TERRINE WITH WILLIAMS PEAR	13,50€	21,00€
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA ACORN-FED IBERIAN HAM CROQUETTES	7,50€	12,50€
ALCACHOFAS CACIO E PEPE CON PARMIGIANO, PECORINO Y SALSA DE PIMIENTA (2 UDS) GRILLED ARTICHOKE WITH PARMIGIANO, PECORINO & PEPPER SAUCE (2 UTS)		11,00€
ALCACHOFAS FRITAS, FOIE ASADO Y HUEVO MOLLET FRIED ARTICHOKE, ROASTED FOIE AND MOLLET EGG		19,75€
BUÑUELOS DE BACALAO CON MISO DE NARANJA Y OLIVA NEGRA COD FRITTERS WITH ORANGE AND BLACK OLIVE MISO		12,00€
CALAMARITOS CON HUEVO CAMPERO Y SALSA TÁRTARA BABY SQUIDS WITH FREE-RANGE EGG AND TARTAR SAUCE		16,50€
ALBÓNDIGAS DE ATÚN, TOMATE, TAMARINDO, HABITAS Y GNOCCHI TUNA MEATBALLS, TOMATO, TAMARIND, BROAD BEANS AND GNOCCHI		19,50€

para terminar

ARROZ SECO DE RAPE, SEPIA Y GAMBA BLANCA DRY RICE WITH MONKFISH, CUTTLEFISH AND WHITE PRAWN	21,00€ P.P.
FIDEUA NEGRA CON CALAMARITOS FRITOS BLACK FIDEUA WITH FRIED BABY SQUIDS	19,50€ P.P.
FIDEOS TOSTADOS CON LANGOSTINOS DE SANLÚCAR TOASTED NOODLES WITH SHRIMPS FROM SANLÚCAR	26,00€ P.P.
PULPO ASADO SOBRE GUIZO DE PATATA Y BIZCOCHO DE TINTA ROASTED OCTOPUS, POTATO AND INK CAKE	24,50€
RAVIOLIS DE CIGALAS CON VELOUTÉ DE CRUSTÁCEOS Y ALGA CODIUM SCAMPI RAVIOLI WITH CRUSTACEAN VELOUTÉ AND CODIUM SEAWEED	21,00€
MERLUZA DE PINCHO A LA ROMANA CON PIMIENTO CRISTAL Y MAHONESA KORONEIKI HAKE SKEWER WITH CRYSTAL PEPPER & KORONEIKI MAYONNAISE	26,00€
CANELÓN DE RABO DE TORO CON SHITAKE Y FOIE-GRAS OXTAIL CANNELLONI WITH SHITAKE AND FOIE GRAS	21,00€
PRESA IBÉRICA DE BELLOTA 'JOSELITO' CON RULO DE PATATA Y ZANAHORIA BRASEADA IBERIAN 'JOSELITO' PREY STEAK WITH POTATO & GRILLED CARROT	28,00€

CARTA DE BEBIDAS
DRINKS LIST



LAS TAPAS Y LAS MEDIAS RACIONES SOLO SE SERVIRÁN EN LA ZONA DE MESAS ALTAS Y EN BARRA
TAPAS AND HALF PLATES (MEDIAS) WILL BE ONLY SERVED IN TALL TABLES AND BAR ZONE