ALÉRGENOS

TAPAS Y ENTRANTES

TAPAS AND STARTERS

Ostra natural / Fresh oyster

Pan con tomate / Crispy toasted bread

Paletilla ibérica / Iberian cured ham

Ensalada de tomate / Organic tomato salad

Croqueta de jamón / Iberian ham croquette

Croqueta de gamba / Red prawn croquette

Bravas "La Caña" / Patatas Bravas

Zamburiña / Variegated scallop

Coca de tartar de atún / Coca bread with tuna

Chipirones / Baby squid

Pimientos / Padron peppers

Tortilla de patatas / Potato omelet

Tortilla de patatas con chorizo / Potato omelet with chorizo

Raba de pollo / Potato chip crusted chicken finger

Pepito de ternera / Ribeye bun

Albóndigas de cerdo ibérico / Iberian pork meatballs

Rabas de calamar / Andalusian style squid

Gambas al ajillo / Garlic red prawns

Pulpo con hummus / Grilled octopus with hummus

Canelón de pollo y foie / Chiken an foie cannelloni

GUARNICIONES

SIDE DISHES

Patatas fritas / French fries

Ensalada de lechuga viva / Lettuce, apple, avocado

Patató salteado / Sautéed potatoes

Espárragos a la plancha / Grilled asparagus

Bimi con salsa tahini / Bimi with tahini sauce

Gluten · Leche Milk · Huevo Egg · Crustáceo Crustacea · Pescado Fish · Molusco Mollusc · Soja Soy · Cacahuete Peanut · F. cáscara Nuts · Sésamo Sesame · Mostaza Mustard · Sulfito Suphites · Apio Celery

* El **salmón y el atún** que utilizamos ha sido sometido a un tratamiento de congelación a -20º durante un mínimo de 24h. / The **salmon and tuna** we use has been subjected to a freezing treatment at -20ºC for a minimum of 24h. //Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, **todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgeno o sus trazas.** / Due to the installation, handling, and preparation characteristics of the restaurant, **all our products are susceptible to containing some type of allergen or traces of allergens, either directly or through cross-contamination.**

PRINCIPALES
MAIN COURSES

Arroz de gambas rojas / Rice with red prawns

Arroz cremoso de setas y alcachofas / Creamy rice with boletus

Arroz a la llauna de secreto ibérico / Rice a la llauna with Iberian secret

Paccheri con gambas / Paccheri with prawns

Linguini con almejas / Linguine with clams

Orecchiette con ragú / Orecchiette with white veal ragù

Lubina plancha / Grilled sea bass

Salmón "Label Rouge" / Grilled "Label Rouge"

Rodaballo plancha / Grilled turbot

Solomillo fileteado a la plancha / Grilled sirloin steak

Carrilleras de cerdo braseadas / Braised pork cheeks

Canelón de calabacín / Zucchini cannelloni

POSTRES
DESSERTS

La Caña / La Caña

Cheesecake de chocolate Gianduja / Gianduja chocolate cheesecake

Flan de dulce de leche / Dulce de leche flan

Sandwich helado / Ice cream sandwich

Lemon Pie de romero / Lemon and rosemary meringue pie

Gluten	Leche Milk	Huevo Egg	Crustáceo Crustacea	Pescado Fish	Molusco Mollusc	Soja Soy	Cacahuete Peanut	F. cáscara Nuts	Sésamo Sesame	Mostaza Mustard	Sulfito Suphites	Apio Celery

***** El **salmón y el atún** que utilizamos ha sido sometido a un tratamiento de congelación a -20º durante un mínimo de 24h. / The **salmon and tuna** we use has been subjected to a freezing treatment at -20ºC for a minimum of 24h**. //**Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, **todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgeno o sus trazas.** / Due to the installation, handling, and preparation characteristics of the restaurant, **all our products are susceptible to containing some type of allergen or traces of allergens, either directly or through cross-contamination.**