Asador Iñaki

1978

COCTELERÍA / COCKTAIL BAR

¿Y SI EMPEZAMOS POR UN COCTEL REFRESCANTE?

WHY NOT START WITH A REFRESHING COCKTAIL?

- MOJITO DE LIMA / LIME MOJITO — 7,00
  (Havana Club 3, lima fresca, hierbabuena, soda y Angostura)
  (Havana club 3, fresh lime, peppermint, soda and Angostura)

- MOJITO DE FRESA / STRAWBERRY MOJITO — 8,00
  (Havana Club 3, lima fresca, hierbabuena, fresa, Angostura y soda)
  (Havana Club 3, fresh lime, peppermint, strawberry, Angostura, soda)

- MOJITO DE JAGUERMEISTER / JAGUERMEISTER MOJITO — 9,00
  (Havana Club 3, Jaguermeister, lima fresca, hierbabuena, Angostura, soda)
  (Havana Club 3, Jaguermeister, fresh lime, peppermint, Angostura, soda)

- DAIQUIRI / DAIQUIRI — 7,00
  (Havana Club, lima, azúcar y hielo)
  (Havana Club, lime, sugar and ice)

- CAIPIRINHA / CAIPIRINHA — 8,00
  (Cachaza, lima, azúcar y hielo)
  (Cachaza, lime, sugar, ice)

- TOM COLLINS / TOM COLLINS — 8,00
  (Seegram's, zumo de lima, azúcar, soda y hielo)
  (Seagram's, lime juice, sugar, soda and ice)

- MARGARITA / MARGARITA — 8,00
  (Tequila, zumo de lima, azúcar, sal y triple seco)
  (Tequila, lime juice, sugar, salt and Triple Sec)

- MOSCOW MULE / MOSCOW MULE — 9,00
  (Absolut, ginger beer, lima, azúcar)
  (Absolut, Ginger Beer, lime, sugar)

- PIÑA COLADA / PIÑA COLADA
  (Ron blanco, piña, leche de coco, zumo de piña)
  (White rum, pineapple, coconut milk, pineapple juice)

- OLD FASHIONED / OLD FASHIONED — 10,00
  (Chivas Regal 12 , Angostura, chocolate, azúcar moreno y soda)
  (Chivas Regal 12, Angostura, chocolate, brown sugar, soda)

- MANHATTAN / MANHATTAN — 10,00
  (Four Roses, vermut, hielo y guinda)
  (Four roses, vermouth, ice and cherry)

- NEGRONI / NEGRONI — 9,00
  (Seegrams, Campari, vermut rojo y naranja)
  (Seagram´s, Campari, red vermouth, orange)

(*Pregunta a nuestro bartender por el que quieras que te prepare en cualquier momento)

(*Ask our bartender anytime for whatever you want and he will prepare it for you)

CHACINAS / CURED MEATS AND CHEESES

Jamón Ibérico de bellota 100% 5J 100 grs. D.O Jabugo. Acorn fed Iberian ham. 100% "5J". D.O Jabugo.	15,00	28,00
Jamón Ibérico de Bellota Pata Negra. 100 grs. 50% Sierra Morena D.O Valle de los Pedroches 100 grs. "Pata Negra" acorn fed Iberian ham. 50% Sierra Morena	12,00	21,00
Caña de lomo 5J 100% Ibérica de bellota D.O. Jabugo 100% acorn-fed Iberian "5j" pork loin shank	10,00	18,50
Queso curado de oveja Manchego Gran César DOP Queso Manchego, Consuegra, (Toledo) P.D.O. "Gran César" Manchego cured sheep´s cheese	7,00	12,00
Queso Payoya de cabra DOP Cabra Payoya (Villaluenga del Rosario, Cádiz) P.D.O Payoyo cheese (Villaluenga del Rosario, Cádiz)	7,50	13,50
Surtido de quesos especiales Assortment of specialty cheeses		19,00
Surtido Ibérico de Bellota 100 grs. Jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo ibérico y salchichón ibérico. D.O. Los Pedroches 100g of selected acorn-fed Iberian ham Iberian ham, Iberian loin shank, Iberian chorizo and Iberian pork sausage		19,00
Cecina curada y ahumada. D.O. Cecina del Bierzo. Smoked beef jerky	8,00	14,00
Chorizo criollo (ud.) Con patatas fritas y salsa casera a la pimienta con champiñones Creole chorizo (unit) With fries, home-made pepper and mushroom sauce		3,00

ENSALADAS Y ENTRANTES /
STARTERS & SALADS

Ensalada de la Casa 8,50
Lechuga, tomate, zanahoria rallada, maíz y atún desmigado Herpac
House salad
Lettuce, tomato, grated carrot and flaked tuna

Ensalada de bacalao ahumado 15,00
Canónigos, rúcula, garrapiñadas, piñones, cherry, bacalao ahumado y naranja
Smoked cod salad
Lamb´s lettuce, rocket, caramelised nuts, pine nuts, cherry, smoked cod and orange

Ensalada de Picaña de vaca madurada, miel y mostaza 16,00
¿Canónigos, rúcula, garrapiñadas, piñones, cherry, bacalao ahumado y naranja?
Matured "Picaña" beef salad with honey and mustard
Lamb´s lettuce, rocket, caramelised nuts, smoked cod and orange

Tomate picado 8,50
Tomates del Terreno, Rosa o Huevo de Toro según temporada
Chopped tomato
Field tomatoes, pink or "Huevo de Toro" according to season

Tomate picado con cebolleta y atún de Herpac 9,50
Tomates del Terreno, Rosa o Huevo de Toro según temporada
Chopped tomato with spring onion and Herpac brand tuna
Field tomatoes, pink or "Huevo de Toro" according to season

Tomate picado con ventresca de atún de Herpac 10,50
Tomates del Terreno, Rosa o Huevo de Toro según temporada
Chopped tomato with Herpac brand tuna belly
Field tomatoes, pink or "Huevo de Toro" according to season

Anchoas del Cantábrico 0,0 8,00 17,00
Anchoas de Santoña (Cantabria)
Cantabrian "00" anchovies (large)
From Santoña (Cantabria)

Foie fresco a la plancha de f'arm adour 22,00
Semi cocinado, con Armagnac, sal, pimienta negra, en terrina y reducción de PX
Grilled fresh foie de f'arm adour (partially cooked duck foie gras)
Half-cooked in a terrine, with Armagnac, salt, black pepper and P.X. reduction

Foie curado en sal de f'arm adour 19,00
Curado 16 hs. en sal cubierto con una gasa, con Armagnac, pimienta negra y reducción de PX
Foie cured in "f'arm adour" sauce
16-hour cured in salt covered with gauze, with Armagnac, black pepper, and p.x. reduction

ENSALADAS Y ENTRANTES / STARTERS & SALADS

Carpaccio de wagyu — 14,00
Cortado fino, con parmesano, brotes, y vinagreta suave de cítricos
Wagyu carpaccio
Finely cut, with parmesan, green shoots and a mild citrus vinaigrette

Tataki de vaca madurada Vasca — 17,00
Centro de lomo, marinado una noche en soja y especias, braseado y cortado fino con salsa de carne casera
Matured Basque beef Tataki
Centre loin cut, marinated overnight in soya and spices, braised and finely cut in a home-made meat sauce

Tartar de Waygu — 19,00
Tartar de solomillo de buey cebón Wagyu, muy natural y aliñado lo justo con yema de huevo de corraL
Wagyu beef tartare
Fatling beef tenderloin tartare, all natural and lightly seasoned with free-range egg yolk

VERDURAS / VEGETABLES

Estofado de boletus y shitake con foie, huevos de corral y trufa negra — 20,00
Montado y servido en mesa por el equipo de sala
Boletus and shitake mushroom stew, with foie, free-range eggs and black truffle. Prepared and served at your table by our team

Parrillada de verduras — 19,50
Con verduras braseadas según temporada, y vinagreta ligera de ajo y perejil
Mixed grilled vegetables
With braised seasonal vegetables, and a light garlic parsley vinaigrette

Alcachofas confitadas en AOVE, con langostinos, ajetes y jamón ibérico de bellota. — 19,00
Candied artichokes in extra virgin olive oil, with shrimps, young garlic and acorn-fed Iberian ham

Alcachofas confitadas en AOVE con Mojama de Barbate — 16,00
Candied artichokes in extra virgin olive oil and "Mojama de Barbate" (cured tuna loin)

Setas de cardo a la parrilla con ajo y perejil — 12,00
Barbecue-grilled oyster mushrooms with garlic parsley

Espárragos verdes a la parrilla con salsa Romescu. — 15,00
Barbecue-grilled green asparagus with Romesco sauce

Espárrago blanco "cojonudo" cocido con vinagreta de ahumados. — 18,00
King-sized white asparagus in smoked vinaigrette

Flor de alcachofa con tacos de jamón de bellota y foie rallado — Ud. 5,50
Artichoke flower with acorn-fed ham tacos and grated foie gras

ENTRADAS CALIENTES / HOT STARTERS

Caracoles en salsa Snails in sauce	5,50	8,00
Vasito de caracoles al poleo Al estilo Cádiz, en caldito, picantito y al poleo Snails in mint in a small glass Cádiz style, in a spicy minted stock		3,00
Callos de Wagyu Callos de cebón de buey de Santa Rosalia, de labios pegaditos Wagyu tripe Santa Rosalía fatling beef tripe "de labios pegaditos"		12,00
Morcilla de Wagyu con pimientos Julián Wagyu black pudding sausage with julienned peppers		12,00

MARISCOS / SEAFOOD

Pulpo a la brasa Versión del pulpo a la gallega en nuestra barbacoa de leña de encina Grilled octopus Galician style octopus oak-smoked on our barbecue		18,50
Atún en escabeche Equilibrado de vinagre con el punto bien cuidado y guarnición de verdura Tuna in "escabeche" marinated sauce A delicate balance of vinegar with a vegetable garnish	9,00	17,50
Kokotxa de bacalao al pil-pil Pil-pil montado al momento Cod cheeks in pil pil sauce Pil-pil sauce prepared at your table		20,00
Kokotxa de merluza al pil-pil Pil-pil montado al momento Hake cheeks in pil pil sauce Pil-pil sauce prepared at your table		24,00
Gambas cocidas de Huelva (250 grs.) Cooked Huelva prawns (250 g)	8,00	16,00
Almejas de Carril salteadas Sautéed Carril clams		15,00
Coquinas de Málaga Málaga clams		15,00
Mejillones gallegos al Albariño Galician mussels in Albariño white wine		9,00
Berberechos gallegos al vapor Steamed Galician cockles		14,00

MARISCOS / SEAFOOD

Navajas a la parrilla Grilled razor clams	14,00
Zamburiñas al pil-pil Scallops in pil-pil sauce	16,00
Ostras Guilladeau de nº 2 Guillardeau nº 2 oysters	Ud. 3,50
Bogavante a la parrilla Abierto a la parrilla con mantequilla con puesta con alcaparras Grilled lobster Open on the grill with butter and capers	19,00
Txangurro de centolla King crab	20,00

MARISCOS AL PESO / SEAFOOD

Gambas rojas o alistadas a la parrilla Grilled red prawns	Kgr. 120,00
Carabineros brillantes o gigantes a la parrilla Grilled “carabinero” prawns	Kgr. 110,00
Langostinos de Sanlúcar de Barrameda “Sanlúcar de Barrameda” king prawns	Kgr. 60,00
Cigalas cocidas de la Caleta de Vélez “Caleta de Vélez” cooked prawns	Kgr. 60,00

CARNES INDIVIDUALES / MEATS

- Chuletón de vaca madurada (550 grs) — 24,00
  Vaca top Shasi raza Ayrshire maduración 35 días carne roja intensa ideal para puntos cortos
  Matured beef steak (550 gr)
  Ayrshire breed top Shasi cow 35 day matured: intense red meat ideal cooked rare

- Chuletón de ternera retinta (550 grs) — 22,50
  Ternera raza Retinta (Valtierra) maduración 30 días suave, elegante y delicada permite puntos largos
  Retinta breed steak (550 gr)
  Retinta breed veal (Valtierra) 30 day matured, mild, elegant and delicate - ideal cooked well-done

- Entrecot de vaca madurada (300 grs) — 21,50
  Vaca top Shasi raza Ayrshire maduración 35 días carne roja intensa ideal para puntos cortos
  Mature beef rib-eye steak (300 gr)
  Ayrshire breed top Shasi cow 35 day matured: intense red meat ideal cooked rare

- Entrecot de ternera Retinta (300 grs) — 20,50
  Ternera raza Retinta (Valtierra) maduración 30 días. Suave, elegante y delicada, permite puntos largos
  Retinta breed rib-eye veal steak (300 gr)
  Retinta breed veal (Valtierra) 30 day matured, mild, elegant and delicate – ideal cooked well-done

- T-Bone vaca madurada (650 grs) — 40,00
  Hueso en forma de T, solomillo a un lado y chuletón al otro, dos texturas en la misma pieza
  T-bone mature beef steak (650 gr)
  T-shaped bone, one side sirloin, the other boned, two textures in one piece

- Chuleta de ternera Zamorana (1 Kg) — 55,00
  Ternera de Aliste (Zamora) madurada 30 días , suave y delicada
  "Zamorana" veal steak (1 Kg)
  Aliste (Zamora) veal 30 day matured, mild and delicate

- Solomillo de Ternera Retinta (250 gr) — 22,00
  Ternera raza Retinta (Valtierra) maduración 30 días suave, elegante y delicada permite puntos largos
  Retinta breed sirloin steak (250 gr)
  Retinta breed veal (Valtierra) 30 day matured, mild, elegant and delicate – ideal cooked well-done

- Solomillo dos primavera (250gr) — 24,00
  Añojo 12 a 18 meses, hembra suave y delicada
  "Two springs" sirloin steak (250 gr)
  12 to 18 month old female yearling – mild and delicate

- Timbal de rabo de toro con crema de puré trufado — 22,00
  Oxtail timbale with truffled purée cream

CARNES INDIVIDUALES / MEATS

- Solomillo de Vaca (250 grs) — 22,00
  Vaca top Shasi raza Ayrshire maduración 35 días carne roja intensa ideal para puntos cortos
  Beef sirlion steak (250 gr)
  Ayrshire breed top Shasi cow 35 day matured: intense red meat ideal for cooking rare

- Solomillo de Rubia Gallega (250 grs) — 26,00
  Raza Rubia Gallega (Galicia) entreverado y muy sabrosa
  "Rubia Gallega" breed sirloin steak (250 gr)
  Rubia Gallega breed (Galicia) - marbled and very tasty

- Solomillo de vaca Vasca (250 grs) — 26,00
  Raza Betizu (País Vasco) intensa y sabrosa
  Basque beef sirloin steak (250 gr)
  Betizu breed (Basque country) intense and tasty

- Solomillo con foie (250 grs) — 25,00
  Con rodaja de foie Volex a la parrilla
  Sirloin steak with foie (250 gr)
  With grilled sliced Volex foie

- Solomillo de Wagyu (250 grs) — 35,00
  Raza Wagyu de Santa Rosalía Burgos, cremoso e intenso
  Wagyu sirloin steak (250 gr)
  Wagyu breed from Santa Rosalía, Burgos – creamy and intense

- Solomillo de Buey (300 grs) — 40,00
  Macho castrado de 4 años, súper intenso, especial para amantes de la carne
  Ox tenderloin steak (250g)
  Male castrated at 4 years, very intense, a treat for meat lovers

- Presa Ibérica de Bellota (300 grs) — 17,00
  Cuatros filetes finos hecho a la barbacoa la mejor parte del cerdo
  Acorn-fed Iberian pork shoulder (300g).
  Four finely-cut fillets barbecued, from the best part of the pig

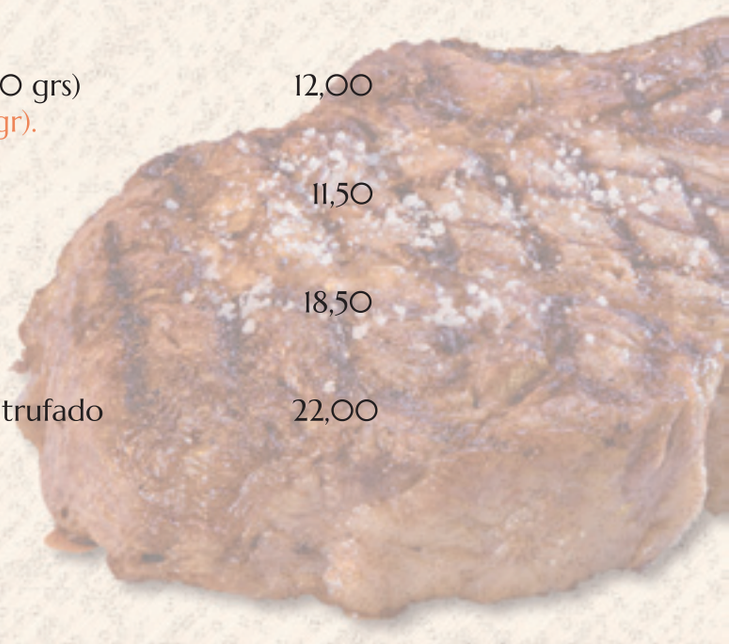
- Solomillo Ibérico de bellota (450 grs) — 14,00
  Acorn-fed Iberian pork tenderloin (450g

- Brocheta de solomillo Ibérico de Bellota (450 grs) — 12,00
  Skewered Iberian acorn-fed pork loin (450 gr).

- Brocheta de pechuga de pollo (450 grs) — 11,50
  Skewered chicken breast (450 gr)

- Chuletitas de cordero lechal — 18,50
  Suckling lamb chops

- Timbal de rabo de toro con crema de puré trufado — 22,00
  Oxtail timbale with truffled purée cream



NUESTRO HORNO DE LEÑA DE PERERUELA (Zamora) /
OUR WOOD FIRE OVEN FROM PERERUELA (Zamora)

- Cuarto de cochinillo lechal 28,00
  D.O. cochinillo segoviano, lechazo de 3,5 Kg., alimentado exclusivamente con leche materna
  Quarter of suckling piglet
  D.O. Segovian piglet, 3.5 Kg suckling., fed exclusively on mother´s milk

- Paletilla de cordero lechal 24,00
  D.O. cordero lechal de Aranda de Duero (Burgos) alimentado exclusivamente con leche materna
  Suckling shoulder of lamb
  D.O. Suckling lamb from Aranda de Duero (Burgos), fed exclusively on mother´s milk

- Pierna de cordero lechal 21,00
  D.O. cordero lechal de Aranda de Duero (Burgos) alimentado exclusivamente con leche materna
  Suckling leg of lamb
  D.O. Suckling lamb from Aranda de Duero (Burgos), fed exclusively on mother´s milk

- Cuarto de Chivo de Canillas (un cuarto) 24,00
  D.O. chivo de Canilla, con costilla y pierna o paletilla en la misma ración
  Quarter of "Chivo de Canillas" roasted suckling goat (quarter portion)
  D.O. Chivo de Canilla (Málaga), with rib and leg or shoulder in the same portion

CARNES ESPECIALES "PREMIUM" / PREMIUM SPECIAL MEATS

EN CUBE ROLL - IN CUBE ROLL

(Lomo alto sin hueso sin espinazo sin tapa, solo centro del lomo)
(Prime rib with no waste fat or bone matter, only centre cut)

- Vaca rubia gallega al peso (1 Kg.) 80,00
  Raza rubia gallega, maduración 45 días, en corte clásico, con su hueso.
  Galician "Rubia" breed beef steak by weight (1kg)
  Galician "Rubia" breed, 45 day matured, classic cut, on the bone.

- Vaca Finlandia Premium al peso (1 Kg.) 69,00
  Raza Hereford, maduración 40 días , en cube-roll
  (Carne limpia sin nada de merma, ni hueso, ni espinazo,
  ni tapa, sólo el centro del lomo)
  Premium Finnish beef steak by weight (1kg)
  Hereford breed, 40 day matured, in cube roll
  (Pure meat with no waste fat, leather cap or bone matter, only centre cut)

- Vaca Retinta al peso (1 Kg.) 60,00
  Raza Retinta (Cádiz), maduración 35 días., en cube-roll
  (Carne limpia sin nada de merma, ni hueso, ni espinazo,
  ni tapa, sólo e centro del lomo)
  Retinta steak by weight (1kg)
  Raza Retinta (Cádiz), maduración 35 días., en cube roll
  (Pure meat with no waste fat, leather cap or bone matter, only centre cut)

- Vaca Berizu Vasca Premium 60 días de maduración (1 Kg.) 85,00
  Raza Berizu (País Vasco) intensa y sabrosa
  Premium Basque Berizu cow 60 days of maturation (1 Kg.)
  Betizu breed (Basque country), intense and tasty

- Black Angus Americano (1 Kg.) 80,00
  Raza Blank Angus (América) Maduración 40 días, textura cremas tipo foie
  American Black Angus (1 Kg.)
  Blank Angus breed (America) 40 day matured, a creamy foie-like texture

CARNES EN CHULETA CLÁSICA
MEAT IN CLASSIC CUTLET

- Vaca Rubia nacional (1 Kgr.) — 70,00
  Domestic Blonde Cow (1 Kg.)

- Vaca Rubia concurso (1 Kgr.). — 85,00
  Blonde Cow contest (1 Kg.).

- Raza Rubia Gallega, maduración 85 días de sabor intenso y con la grasa amarillenta, RD+5 — 70,00
  Blonde Galician breed, 85 day matured with an intense flavour and yellowish fat, RD+5

- Tomahawk de vaca madurada (1 Kgr.). — 80,00
  Hueso en forma de hacha al estilo los "Picapiedras" con maduración de 70 días
  Matured beef tomahawk (1 Kg.). Hatchet-shaped bone in "stone picks" style, 70 day matured

- Vaca Avileña (1 Kgr.). — 80,00
  Raza Avileña negra ibérica, maduración 85 días, de sabor profundo y sabroso
  Avilanian cow (1 Kg.). Black Iberian Avileña breed, 85 day matured, with a strong and tasty flavour

- Vaca vasca premium (1 Kgr.). Raza Betizu (País Vasco) intensa y sabrosa con 60 días de maduración — 85,00
  Premium basque cow (1 Kg.). Betizu breed (Basque Country) intense and tasty 60 day matured

- Chuletas de vaca ibérica dehesa de bellota (1 Kgr.). — 65,00
  Iberian acorn-fed pasture cow chops (1 Kg.).
  Vacas criadas con los cerdos en las dehesas alimentadas con bellotas, con 40 días de maduración y con 7 años de vida
  Cows raised with pigs In acorn-fed pastures, 40 day matured, seven year olds

- Asturiano de montaña, 11 años. 120 días de maduración. — 120,00
  Asturian mountain ox, 11 years old. 120 day matured.

BUEYES O MACHOS CASTRADOS /
OXEN OR CASTRATED MALES

- Buey Gallego Minhota de 10 años — Kgr. 110,00
  10 year old Galician ox, Minhota race
- Kobe Premium Waygu japonés de Kagoshima — 100 grs. 37,00
  Kobe Premium Japanese Waygu from Kagoshima
  Porción mínima 200 gr, impresionante marmoleado, cremoso y especial "la mejor carne del mundo"
  Minimum portion 200 gr, impressive marbled, creamy and special "the best meat in the world

- Wagyu nacional Santa Rosalía — Kgr. 100,00
  Domestic Santa Rosalía Wagyu
  Cebón de 4 años con carne marmoleada, cremosa y sabrosa
  4-year-old fatling, with marbled meat, creamy and tasty

- Buey cebón Valles del Esla — Kgr. 95,00
  Esla Valleys fattened ox
  Raza Parda de montaña, macho castrado de 4 años con 100 días de maduración, con color rojo intenso y su sabor profundo y sabroso
  Brown mountain breed, 4-year-old castrated male, 100 day matured, with an intense red colour and a deep and tasty flavour

- Buey cebón de Finlandia — Kgr. 80,00
  Finland beef ox
  Raza Ayrshire, macho castrado de 4 años, con 75 días de, maduración Presa de Wagyu a la sal (400 gr)
  Ayrshire breed, 4-year-old neutered male, 75 day "Wagyu Presa" matured in salt (400 gr)

- Presa de Waygu a la sal (400 grs.) — 35,00
  Wagyu meat in salt (400 grs.)
  Cocinado cubierto en sal y preparado en mesa por el equipo de sala
  Cooked covered in salt and prepared at the table by our dining room team

- Wagyu nacional 100% 100 días de maduración. — Kgr. 150,00
  100% Domestic Wagyu,100 day matured.
  Cebón de 4 años con carne marmoleada, cremosa y sabrosa
  4-year-old fatling with marbled meat, creamy and tasty

Todas nuestras carnes se sirven con pimientos del piquillo confitados al estilo de Julián de Tolosa
All our meats are served with candied piquillo peppers in the style of Julián de Tolosa

PESCADOS INDIVIDUALES /
INDIVIDUAL FISH

Atún rojo a la parrilla (250 grs.) 22,00
Grilled red tuna (250 gr.)

Ventresca de atún rojo a la parrilla (250 grs.) 25,00
Grilled red tuna belly (250 gr.)

Tartar de atún rojo, mango y aguacate 20,00
Tartare of red tuna, mango and avocado

Merluza en salsa verde 23,00
Hake in green sauce
Con langostino, almeja y su salsa verde tradicional
With shrimp, clams in its traditional green sauce

Lomo de Urta a la Bilbaína 20,00
Loin of sea bream Bilbao style
Con salsa consistente hecha con vinagre, ajo, guindilla y
la propia gelatina del pescado
In a thick sauce made with vinegar, garlic, chilli and the fish´s own gelatine

Lomo de rape a la Bilbaína 20,00
Bilbain monkfish Loin
Con salsa consistente hecha con vinagre, ajo, guindilla y
la propia gelatina del pescado
In a thick sauce made with vinegar, garlic, chilli and the fish´s own gelatine

Calamar a la parrilla 22,00
Grilled squid

Lenguado a la parrilla 22,00
Grilled sole

Bacalao confitado en aceite de oliva virgen extra al pil pil 21,00
Cod in confit with extra virgin olive oil and pil pil sauce

Bacalao a la vizcaína confitado en aceite de oliva virgen extra 20,00
Biscayan style cod confit in extra virgin olive oil

Bacalao al ali-oli confitado en aceite de oliva virgen extra 20,00
Cod with ali-oli confit in extra virgin olive oil

PRECIO POR PERSONA
MÍNIMO 3 PERSONAS

PRICE PER PERSONS
MINIMUN 3 PERSONS

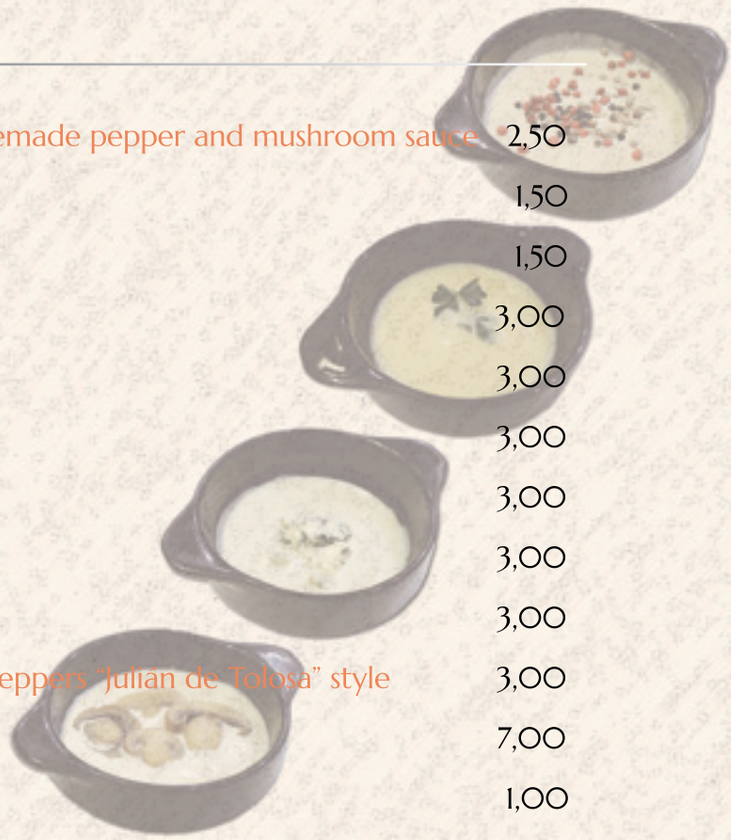
PESCADOS ESPECIALES ENTEROS (AL PESO) / SPECIAL WHOLE FISH DISHES (TO WEIGHT)

Lubina a la parrilla Grilled sea bass	Kgr.	44,00
Rodaballo a la parrilla. Grilled turbot.	Kgr.	55,00
Besugo o voraz a la parrilla (por encargo) Grilled red sea bream (on request)	Kgr.	80,00
Mero negro a la parrilla Grilled black grouper	Kgr.	66,00
Pargo de Conil a la parrilla Grilled snapper from Conil (Cádiz)	Kgr.	75,00
Urta a la Parrilla Grilled sea bream	Kgr.	50,00
Pixin o Rape a la Parrilla. Pixin or Grilled Monkfish.	Kgr.	60,00

Todos nuestros pescados se servirán y se limpiarán en mesa por nuestro equipo de sala
All our fish will be served and cleaned at the table by our dining room team.

Los pescados tienen de guarnición patatas panaderas, verduras salteadas y pimientos del piquillo al estilo Julián de Tolosa
Our fish are garnished with baked potatoes, sautéed vegetables and piquillo peppers Julián deTolosa style.

EXTRAS, GUARNICIONES Y SALSAS / EXTRAS, GRANISHES AND SAUCES



Salsa a la pimienta con champiñones caseros / Homemade pepper and mushroom sauce	2,50
Salsa barbacoa/ BBQ sauce.	1,50
Salsa alioli / Alioli sauce	1,50
Patatas fritas caseras / Homemade chips	3,00
Patatas panaderas / Baked potatoes	3,00
Crema de puré trufada / Truffled purée cream	3,00
Verduras salteadas / Sauteed vegetables	3,00
Tomate picado / Chopped tomato	3,00
Ensalada. / Salad	3,00
Pimientos confitados "Julián de Tolosa". / Candied peppers "Julian de Tolosa" style	3,00
Rodaja de foie / Foie slice	7,00
Pan extra por persona / Extra bread per person	1,00

MENÚ 1

ENTRANTES

Pulpo a la brasa
Atún en escabeche

PRINCIPALES (A ELEGIR)

Entrecot de vaca madurada 350 grs.
Entrecot de ternera Retinta
Solomillo de cerdo de bellota
Bacalao a la vizcaína
Brocheta de pollo

BEBIDA

(2 Bebidas incluídas)
Vino tinto Iñaki
Refresco, cerveza...

35,00

MENÚ 2

ENTRANTES

Gambas de Huelva
Pulpo a la brasa
Atún en escabeche

PRINCIPALES (A ELEGIR)

Chuletón de vaca madurada 550 grs.
Chuletón de ternera Retinta 550 grs.
Paletilla de cordero lechal
Atún rojo de almadraba
Presa ibérica de bellota

BEBIDA

(2 Bebidas incluídas)
Vino tinto Iñaki
Refresco, cerveza...

45,00

MENÚ 3

ENTRANTES

Jamón Ibérico de bellota
Gambas de Huelva
Pulpo a la brasa
Atún en escabeche

PRINCIPALES (A ELEGIR)

Chuletón de vaca madurada 550 grs.
Chuletón de ternera Retinta 550 grs.
Paletilla o pieza de cordero lechuzo
Atún rojo de almadraba
Presa ibérica y parrillada de verduras
Solomillo de vaca con foie

BEBIDA

(3 Bebidas incluídas)
Vino tinto Iñaki
Refresco, cerveza...

55,00

El precio de los menús, son por persona.

Cada mesa debe elegir el mismo menú la mesa completa.

Los entrantes son para cada 4 personas, uno de cada uno del menú.

Los segundos son a elegir para cada comensal.

No incluyen ni postre, ni café y tienen 2 bebidas incluídas por comensal

The price of menus are for person.

Each table must choose the same menu as the entire table.

The starters are for every 4 people, one of each from the menu.

The seconds are to choose for each diner.

They do not include dessert or coffee and have 2 drinks included per diner

MENU 1

STARTERS

Grilled octopus
Marinated tuna

MAIN (TO CHOOSE)

Beef entrecote matured 350 grs.
Retinta breed beef entrecote
Acorn-feed pork tenderloin
Biscayan style cod
Chicken skewer

DRINKS

(2 drinks included)
Iñaki red wine
Soft drink, beer...

35,00

MENU 2

STARTERS

Huelva prawns
Grilled octopus
Marinated tuna

MAIN (TO CHOOSE)

Matured beef steak 550 g.
Retinta breed beef steak 550 g.
Suckling lamb shoulder
Almadraba red tuna
Iberian acorn-fed pork

DRINKS

(2 drinks included)
Iñaki red wine
Soft drink, beer...

45.00

MENU 3

STARTERS

Iberian acorn-fed ham
Huelva prawns
Grilled octopus
Marinated tuna

MAIN (TO CHOOSE)

Matured cow steak 550 grs.
Retinta beef steak 550 g.
Shoulder or piece of young lamb
Almadraba red tuna
Iberian pork and grilled vegetables
Beef tenderloin with foie

DRINKS

(3 drinks included)
Iñaki red wine
Soft drink, beer...

55.00

BEBIDAS / DRINKS

Copa de cerveza de grifo / Medium glass of draught beer	2,50
Tanque de cerveza de grifo / Large glass of draught beer	4,00
Alhambra especial / Alhambra special	2,50
Alhambra verde / Alhambra green	3,50
Alhambra roja / Alhambra red	3,50
San Miguel sin gluten / San Miguel beer gluten free	3,00
Sal Miguel "O'O	3,00
Mahou 5 Estrellas	3,50
Mahou Tostada "O'O"	3,00
San Miguel Magna	3,00
Refrescos	2,50
Agua Nature filtrada (25 cl.)	2,50
Agua pequeña	1,80
Agua Solán de Cabras (75 cl.)	3,00
Zumos	2,60
Sangría	3,50
Tónica	2,00
Sidra con hielo y frutas Koparberg	3,50

CAFÉS ESPECIALES Y TÉS / SPECIAL COFFEES & TEAS

- Café de Brasil – Cerrado Mineiro — 4,50
  Altitud: 900 - 1000 m.s.n.m.
  Variedad Bourbón amarillo
  Proceso: Natural
- Cata: Cacao, toffee, avellana — 4,50
  Café de Colombia - Sta. Bárbara
  Altitud: 1700 - 1900 m.s.n.m.
  Variedad: Caturna / Proceso: Lavado
- Café de Etiopía Sidamo — 4,50
  Altitud: 1900 - 2000 m.s.n.m.
  Variedad: Heirlom / Proceso: Lavado
  Cata: Flor blanca, limón dulce, azúcar de caña.
- Té negro Pakistaní — 2,50
  Té negro con especias (clavo, jengibre, canela, vainilla), y piel de naranja.
- Té Negro Sueños de Canela — 2,50
  Té negro, canela y manzana.
- Té Moruno de hierbabuena — 2,50
  Té verde con hierbabuena.
- Té negro Chai — 2,50
  Té negro, canela, jengibre, clavo, pimienta negra y cardamomo
- Rooibos Copacabana — 2,50
  Rooibos, piña, coco y girasol.
- Manzana — 2,50
  Infusión de manzana, hibisco y frambuesa.
- Café — 2,00

VINOS POR COPA / GLASS WINE

Pregunta por los que hay abiertos en el día.
Más de 20 cada día

Copa de Rioja / Glass of Rioja red wine

Carrambimbre, Crianza	3,70
Ramón Bilbao, Crianza	4,00
Hacienda Lope de Haro, Crianza	4,00
Ed. Limitada, 15 meses	
Tinto Iñaki	3,00

Embotellado por nosotros con uvas del Norte, de viñas centenarias, afrutado y sedoso. ideal para acompañamiento de carnes.

Copa de Ribera / Glass of Ribera red wine

Carrambimbre, Crianza	4,80
Carrambimbre, Roble	3,80
Vizcarra. Senda del Oro	4,00
Erial, Crianza	4,50
A Capela, Roble	2,70

D.O. Sierra de Málaga, Ronda

6+6 Ronda	4,20
Encaste, Cosecha.	2,50
Pernales, Crianza	3,25

Copa de Blanco / Glass of white wine

Barbadillo. Blanco de Blancos. afrutado seco	3,00
Maestrante, Semidulce	3,00
Cloe (D.O. Ronda, Sierra de Málaga)	4,00
Mar de Frade (D.O. Albariño)	4,00
Frizzante VI Cool, 6,5 grados	3,60
Manzanilla Solear (D.O. Manzanilla de Sanlúcar)	2,50
Manzanilla Nave Trinidad en Rama	4,00

Copa de Rosados / Glass of rosé wine

Palacio de Sada (D.O. Navarra)	3,50
Arquézar rosado (D.O. Somontano)	3.50

Asador Iñaki

1978

ALÉRGENOS / ALLERGENS

Nuestros productos pueden contener los siguientes alérgenos. Por favor, consulte al camarero.
Our products may contain the following allergens. Please consult the waiter.

Altramuces *Lupines*	Apio *Celery*	Cacahuete *Peanut*	Crustáceos *Crustacean*	Sulfitos *Sulfite*	Frutos de cáscara *Fruit of nuts*	Gluten *Gluten*
Sésamo *Sesame*	Huevo *Egg*	Lácteos *Dairy*	Moluscos *Mollusc*	Mostaza *Mustard*	Pescado *Fish*	Soja *Soy*

IVA INCLUÍDO / VAT INCLUDED