

## Especialidades de la casa



Gambas al ajillo	Garlic shrimp	ración doble	17,50 €
Croquetas de camarón rojo	Red shrimp croquettes	6 uds	9,90 €
Salpicón de marisco	Seafood spatter		15,00 €
Soldaditos de Pavía			14,00 €

## De la huerta

Ensaladilla rusa	Russian salad		9,20 €
Patatas alioli o bravas	Home fries with garlic mayonnaise or spicy sauce		8,20 €
Ensalada de ventresca y tomates kumato	Tuna belly and "kumato" tomato salad		11,50 €
Gazpacho o salmorejo	Tomato soup or tomato and garlic creamy soup		6,00 €
Setas con jamón	Mushrooms with ham		9,20 €
Corazones de alcachofa confitados (temporada)	Hearts of candied artichokes		14,50 €

## De la granja

Tortilla española	Spanish potatoes omelette	pincho	3,50 €
		unidad	7,00 €
Tortilla española con espárragos trigueros	Spanish potatoes omelette with wild asparagus	pincho	4,00 €
		unidad	7,50 €
Tortilla española con gambas	Spanish potatoes omelette with shrimps	pincho	4,00 €
		unidad	7,50 €



## Las chacinas y quesos Artesanales del Abuelo

Jamón ibérico	Iberian ham	media	13,50 €
		ración	26,00 €
Salchichón	Salchichon	media	9,00 €
		ración	18,00 €
Chorizo	Chorizo	media	9,00 €
		ración	18,00 €
Lomito ibérico	Iberian loin	media	13,50 €
		ración	25,00 €
Tabla de quesos	Cheese platter	ración	14,00 €
Croquetas de jamón	Ham croquettes	ración	9,90 €



## Del mar

Calamares a la andaluza	Fried calamari	ración	11,60 €
Salmón serrano ahumado	Smoked "serrano" salmon	ración	8,80 €
Mejillones morunos	"Moroccan style" mussels	ración.	11,00 €
Boquerones en vinagre	Anchovies in vinegar	ración.	11,50 €
Chipirón de anzuelo encebollado	Hook squid with onions	ración	13,90 €
Arroz caldoso de langosta	Rice with lobster	22€/ persona	
Lubina a la bilbaína	Seabass		19,50 €



Langostinos Plancha  
ración 4,65 €

## Nuestra carne

Costilla de vacuno al vino tinto	Ribs in red wine		21,50 €
Pincho moruno de pollo	Moroccan style chicken bruschetta		12,50 €



Pan rústico (pieza) 0,60 €  
Rustic bread (piece) 0.60 €

## Bocatas

Calamares	3,50€
Calamari	
Calamares en pan de su tinta	4,50€
Calamari in ink bread sandwich	
Pepito de ternera	5,50€
Beef sandwich	
Bocadillo de jamón	4,80€
Ham sandwich	

## Plato del día

Tallarines con gambas al ajillo 12,50€

## Nuestros postres



Helado de violeta o leche merengada	4,95€
Violet or sweet milk ice cream	
Tarta casera de zanahoria	4,95€
Homemade carrot cake	
Tarta casera de queso	4,95€
Homemade cheese cake	
Tarta casera de chocolate	4,95€
Homemade cheese cake	

## Desayunos (Lunes-Viernes)

1 café /infusión + zumo naranja + 2 churros	3,50€
1 coffee/tea + orange juice +2 churros	
1 café/infusión + zumo naranja + 1 croissant	3,50€
1 coffee/tea + orange juice +1 croissant	
1 café/infusión + zumo naranja + pan con tomate y aceite	3,50€
1 coffee/tea + orange juice +bread with tomato and oil	
1 café/infusión + zumo naranja + tortilla española	3,50€
1 coffee/tea + orange juice + spanish omelette	
1 café/infusión + zumo naranja + picatostes	3,50€
1 coffee/tea + orange juice + croutons	



## Nuestros vinos

✂️ *Nuestro vino El Abuelo desde hace más de 100 años* ✂️

Vino dulce "EL Abuelo" chato 2,50€  
Sweet Abuelo wine botella 9,80€

✂️ *Vinos de nuestras Viñas* ✂️

Vino tinto Joven D.O. Toro copa 2,80€  
Young Toro red wine copa 3,70€  
Vino tinto Premium D.O. Toro botella 23,00€  
Premium Toro red wine botella 33,00€  
Vino tinto Selección Especial D.O. Toro botella 33,00€  
Selección Especial Toro red wine

✂️ *Otros vinos* ✂️  
Vino blanco D.O. Rueda copa 2,80€  
Rueda White wine botella 18,00€

Manzanilla D.O. Jerez copa 2,60€  
Xerry botella 16,50€

## Otras bebidas

Sangría / Sangria copa 2,60€  
jarra 1L. 10,00€  
Tinto de verano / Summer wine copa 2,60€  
jarra 1L. 10,00€  
Cerveza Artesana El Abuelo tercio 3,95€  
Craft beer El Abuelo  
Vermut de grifo / Vermouth from the tap 2,70€  
Mosto / Grape must 2,50€  
Refrescos / Soft drinks 2,90€  
Agua mineral con y sin gas 2,20€  
Still /sparkling water

Todos los precios incluyen I.V.A.  
all our prices include VAT

