

TAPAS DE AYER & de hoy, CLÁSICO & vanguardia...

ENSALADILLA DE PULPO CON CAVIAR DE SALMÓN 3,5

(Pulpo, gambas, caviar de salmón y encurtidos.)



NUESTRA MINI HAMBURGUESA 3,5

(Pan mediterráneo, salsa BBQ, cebolla caramelizada, rúcula e Idiazabal.)



LANGOSTINOS ENVUELTOS EN BACÓN AHUMADO Y CALABACÍN 3,5

(Mar y montaña acompañado con salsa de soja y ostras.)



TOSTA DE ANCHOA DEL CANTABRICO CON TOMATE KUMATO 3,5

(Tomatekumato, ajetes y rebanadas de pan rústico tostado.)



CROQUETAS DE CHOCO CON ALIOLI DE YUZU 3,5

(Chocos, alioli, yuzu, lo tradicional con un toque asiático.)



LA HUERTA en estado puro...

<p>SALMOREJO CORDOBES (Crujiente de Ibérico, huevo y brotes.) </p>	3,5
<p>TOMATE “Partio” (Guindilla dulce, alcaparras, anchoa ahumaday tomate raf.) </p>	6
<p>CESAR “Tradicional” (Lechuga Romana, salsa cesar, croutons, parmesano, pollo y bacon) </p>	6
<p>VERDURITAS DE LA HUERTA CHIPIONERA “Fritas en tempura de garbanzos” (Zanahoria, calabacín, espárrago, berenjena, tirabeque, pimiento del padrón y tempura de harina de garbanzos acompañado de salsa agridulce.) </p>	4 6
<p>BRAVAS DE PATATAS MORADAS CON ALIOLI SUAVE DE AJOS ASADOS (Patata violeta, ajo y AOVE.) </p>	4 6

RACIONES Y PLATOS ... de siempre,

Ingredientes de mar, montaña, huerta y cielo.

<p>JAMÓN IBÉRICO, PAN CRISTAL Y TOMATE (Jamón, tostas de pan y tomate rallado aliñado con AOVE.) </p>	16
<p>QUESOS DE ESPAÑA Y ALGO MÁS... (Mahon, Manchego, Payoyo, Cabrales, confitura de cebolla roja caramelizada, tostas de pan y nueces.) </p>	7 12
<p>CROQUETAS DE POLLO ASADO (Con patatas de la huerta Chipionera acompañado salsa kimuchi.) </p>	5 8
<p>FRITURA DE PESCADO DE LA ZONA (según mercado) (Alioli de ajo suave, ensalada y cítrico.) </p>	7 12,5
<p>HUEVOS ROTOS (Con chanquetes, patatas, jamón ibérico, verduras de la huerta chipionera cocinadas al vapor y piparras encurtidas.) </p>	7

Y porque no... unos **ARROCES,**

ARROZ CAMPERO con un toque francés 8

Sofrito de verduras de la huerta, pollo de campo, lomo, conejo y foie gras con un toque frutal.

(Mínimo dos personas)

Precio por persona



ARROZ CON BOGAVANTE 18

Sofrito de verduras de la huerta chipionera, bogavante y ñora.

(Mínimo dos personas)

Precio por persona



ARROZ NEGRO CON CALAMARES 8

Sofrito de verduras de la huerta chipionera, calamares, tinta de calamar y alioli.

(Mínimo dos personas)

Precio por persona



Tapas entre panes.

Para comer con las manos... y chuparse los dedos

HAMBURGUESA DE RETINTO e IBÉRICO con MOLLETE DE ANTEQUERA y QUESO MANCHEGO

(Ternera de Retinto y panceta Ibérica ahumada, tomate de huerta, cebolla morada, queso Manchego y salsa BBQ.)



8

BOCADILLO PAYES AL SABOR CUBANO.

(Con cerdo asado gratinado con Cheddar, pepinos encurtidos y acompañado de una mazorca con toque tropical.)



7

GUA BAO DE SOLOMILLO IBÉRICO CONFITADO

(Solomillo ibérico confitado, cebolleta fresca, pepino encurtido, salsa kimuchi y pan bao.)



7

SHAWARMA DE CORDERO CON SALSA DE YOGUR

(Cordero de la tierra hecho a baja temperatura, pan de pita, verdura fresca y salsa de yogur.)



7

Nuestros Pescados, laminados o de una pieza,

<p>TATAKI DE ATUN (Láminas de atún maceradas por osmosis en aliño Andaluz, Mirin y soja sobre arranque Roteño.)</p> 	16
<p>STEAK TARTAR DE SALMÓN Y GUACAMOLE (Salmón, aromas de cítrico, soja, aguacate, mostaza y pan de cristal.)</p> 	10,5
<p>PULPO ASADO CON CREMA LIGERA DE PATATA AL PIMENTÓN DE LA VERA (Pulpo, pimentón dulce con un toque picante y patata nueva.)</p> 	17
<p>DORADA COCINADA A BAJA TEMPERATURA AL PAPILOTE (Dorada, juliana de zanahoria, puerro, calabacín y pimientos, con aroma a Manzanilla.)</p> 	12
<p>BACALAO CONFITADO EN AOVE, SURTIDO DE VERDURAS AL DENTE Y SETAS DE TEMPORADA (Suprema de bacalao, AOVE, acompañado de un wok de setas y verduras.)</p> 	15

<p>ALITAS DE POLLO CAMELIZADAS “SWEET & SOUR” (Pollo de corral, tomillo, romero, chimichurri, acompañado de salsa kimuchi con patatas.)</p> 	<p>5</p>	<p>8</p>
<p>COSTILLA IBÉRICA BBQ (900 gr) (Costilla ibérica, patata asada y mazorca con mantequilla.)</p> 	<p>20</p>	
<p>PRESA IBÉRICA A LA SAL (Presa ibérica, reducción de moscatel y acompañada de setas al horno.)</p> 	<p>15</p>	
<p>SOLOMILLO MACALLAN (Solomillo de ternera, aromatizado con whisky y acompañado de verduras con piñones.)</p> 	<p>18</p>	

**PERAS AL MOSCALTEL SOBRE
BIZCOCHO BORRACHO DE
CHOCOLATE NEGRO** 4,5

(Fruta fresca, vino dulce y chocolate.)



**MANZANA VERDE OSMOTIZADA
CON GIN TONIC, HIBISCUS Y
SORBETE DE MANDARINA CON
ALBAHACA FRESCA** 4,5

(Granny Smith, Tanqueray, flores rojas y sorbete.)

**TARTA DE ZANAHORIA CON
NUECES Y CANELA** 4,5

(Sabores de casa de la abuela.)



**CHEESECAKE DE CARAMELO Y
CHOCOLATE** 4,5

(Cremoso con trocito de caramelo y chocolate.)



RED VELVET CAKE 4,5

(Bizcocho rojo con crema de queso.)



LEMON NEW YORK CHEESECAKE 4,5

(Con coulis de frutos rojos y aroma de limón.)



BANOFFEE PIE 4,5

(Pastel tradicional de Inglaterra con base de galleta,
crema de plátano, caramelo y nata.)



NUESTROS VINOS

TINTOS	COPA	BOTELLA
Emilio Moro Crianza		37 €
Condado de Haza Crianza		24 €
FincaResalso Crianza		24 €
Buenos diasMinotauro 2011 R.D	3 €	16 €
Glorioso Crianza		21 €
Marques de Arienzo.Rioja	2,5 €	15 €
Habla del silencio		22 €
Barba Azul		16 €
BLANCOS		
Castillo de San Diego Barbadillo	3 €	12 €
PazoBarrantes. Albariño		30 €
MaestranteBarbadillo semi-dulce		12 €
Ramon de Bilbao Rueda		17 €
Blanco Rueda	2 €	10 €
Aguadulce de Villalúa semi-dulce	3 €	12 €
ROSADOS		
Peñascal	3 €	12 €
Lambrussco		9 €
Mateus Rose		14 €
Marques de Riscal		14 €

Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias.

Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido

Este Establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la Prevención de la Parasitosis por Anisakis.