

---

# ESPECIALIDADES

---

<b>PATÉ DE PERDIZ</b>	<b>8.50</b>
<b>BRATWÜRST</b> (2 <sub>UD</sub> ) SALCHICHA ALEMANA, MOJO PICÓN Y CEBOLLA FRITA CRIJIENTE	<b>6.20</b>
<b>ENSALADILLA</b>	<b>3.80</b>
<b>LOMO DE CABALLA EN ACEITE, PESTO Y TOMATE CHERRY</b> (4 <sub>UD</sub> )	<b>5.80</b>
<b>MINI BRIOCHE DE SOBRASADA Y QUESO AZUL</b>	<b>3.50</b>
<b>MEJILLONES EN ESCABECHE</b> (4-6 <sub>UD</sub> ) (CONSERVA)	<b>5.90</b>
<b>PASTRAMI</b> SANDWICH DE PASTRAMI, MOSTAZA DULCE, MAYONESA Y CANÓNIGOS	<b>7.50</b>
<b>SOLOMILLO DE ATÚN, PIÑA Y MANGO</b>	<b>6.80</b>
<b>PERLITAS DE PIMIENTOS Y QUESO DE CABRA</b> (4 <sub>UD</sub> )	<b>5.60</b>
<b>MINI TOSTA DE ANCHOA</b> (1 <sub>UD</sub> ) ANCHOA DE SANTONA EN ACEITE	<b>3.00</b>
<b>MINI TOSTA DE SARDINA</b> (1 <sub>UD</sub> ) LOMO DE SARDINA MACERADA SOBRE BASE DE GUACAMOLE	<b>3.00</b>
<b>TOSTA DE MECHÁ</b> CARNE MECHADA, PIMENTÓN PICANTE, ROMERO, SAL Y ACEITE	<b>7.20</b>
<b>TOSTA DE SALMÓN Y CREMA DE QUESO</b>	<b>7.20</b>
<b>PIZZA SALSAMENTO</b> TORTA SALADA DE INES ROSALES CON QUESO DE CABRA, MERMELADA DE TOMATE Y CANÓNIGOS	<b>5.60</b>
<b>ALCACHOFAS CON LÁMINA DE PANCETA IBÉRICA</b> (4 <sub>UD</sub> )	<b>6.80</b>
<b>PAPAS ARRUGÁS CON MOJO PICÓN</b>	<b>5.90</b>
<b>GILDA</b> (2 <sub>UD</sub> ) PINCHO DE ANCHOA, ACEITUNA, CEBOLLA Y PIPARRA	<b>3.80</b>
<b>MINI CROISSANT DE POLLO AL CURRY</b> (2 <sub>UD</sub> )	<b>6.20</b>

---

## MONTADITOS

---

ACOMPAÑADOS DE  
NACHOS Y GUACAMOLE

<b>POLLO A LA CARBONARA</b>	<b>3.80</b>
<b>LOMO AL WHISKY</b>	<b>3.80</b>
<b>LOMO CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CAMELIZADA</b>	<b>3.80</b>
<b>CALAMARES CON ALIOLI</b>	<b>3.80</b>
<b>PRINGÁ</b>	<b>3.80</b>

---

## GUISOS CASEROS

---

<b>ALBÓNDIGAS</b>	<b>4.20</b>	<b>7.80</b>
<b>BACALAO CON TOMATE</b>	<b>4.20</b>	<b>7.80</b>
<b>ESPINACAS CON GARBANZOS</b>	<b>4.20</b>	<b>7.80</b>

---

## CHACINAS Y SALAZONES

---

<b>CARNE MECHADA</b>	<b>4.20</b>	<b>7.90</b>
<b>CHICHARRÓN DE CÁDIZ</b>	<b>4.20</b>	<b>7.90</b>
<b>SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b>	<b>4.20</b>	<b>7.90</b>
<b>CECINA DE LEÓN</b>	<b>4.20</b>	<b>7.90</b>
<b>CHORIZO CASERO DE HERRADURA</b>	<b>3.80</b>	<b>7.20</b>
<b>CHORIZO CASERO PICANTE DE HERRADURA</b>	<b>3.80</b>	<b>7.20</b>
<b>SOBRASADA IBÉRICA</b>	<b>3.80</b>	<b>7.20</b>
<b>MORCILLA DE HÍGADO</b>	<b>3.80</b>	<b>7.20</b>
<b>BUTIFARRA</b>	<b>3.80</b>	<b>7.20</b>
<b>PANCETA IBÉRICA DE BELLOTA</b>	<b>2.50</b>	<b>4.80</b>
<b>CAÑA DE LOMO IBÉRICA DE BELLOTA</b>	<b>7.50</b>	<b>12.50</b>
<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (80g)</b>		<b>18.50</b>
<b>MOJAMA DE ATÚN</b>	<b>6.50</b>	<b>11.50</b>

---

# QUESOS

---

## SELECCIÓN ANDALUCÍA

<b>CÁDIZ</b> PASTEURIZADOS	DE CABRA PAYOYA CURADO ROMERO <sup>UBRIQUE</sup>	3.80	7.40
	DE CABRA PAYOYA SEMICURADO <sup>UBRIQUE</sup>	3.80	7.40
	DE CABRA PAYOYA /AZUL/ <sup>SAN JOSÉ DEL VALLE</sup>	4.50	8.80
<b>HUELVA</b> LECHE CRUDA	DE CABRA CON ESPLIEGO <sup>ARACENA</sup>	3.60	6.80
	DE CABRA CON ORÉGANO <sup>ARACENA</sup>	3.60	6.80
	DE CABRA CON PIMIENTA <sup>ARACENA</sup>	3.60	6.80
	DE CABRA CON SEMILLA DE AMAPOLA <sup>ARACENA</sup>	3.60	6.80
	DE CABRA SUDAO <sup>ARACENA</sup>	3.60	6.80
<b>JAÉN</b> PASTEURIZADO	DE CABRA CON CARBÓN VEGETAL <sup>GUARROMÁN</sup>	4.80	9.40

## SELECCIÓN NACIONAL

P	DE OVEJA CON TRUFA <sup>CIUDAD REAL</sup>	4.80	9.40
P	DE OVEJA CURADO <sup>MALAGÓN</sup>	3.80	7.40
LC	MEZCLA OVEJA Y CABRA <sup>OCAÑA</sup>	3.80	7.40

## SELECCIÓN INTERNACIONAL

P	DE VACA / AZUL <sup>ALEMANIA</sup>	4.80	9.40
LC	DE OVEJA CURADO / AHUMADO <sup>ITALIA</sup>	3.80	7.40

---

# TABLAS

---

### TABLA DE QUESOS

NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS "MADE IN SPAIN"

2-4 PERS    5-6 PERS  
**18.50    21.50**

### TABLA DE IBÉRICOS

CHACINAS "100% IBÉRICAS" (NO INCLUYE JAMÓN, NI CAÑA DE LOMO)

**18.50    21.50**

### TABLA MIXTA

SELECCIÓN SALSAMENTO DE CHACINAS Y QUESOS

**18.50    21.50**

---

# BEBIDAS

---

<b>AGUA</b>	<b>2.00</b>
<b>AGUA CON GAS</b>	<b>2.20</b>
<b>AQUARIUS NARANJA</b>	<b>2.50</b>
<b>AQUARIUS LIMÓN</b>	<b>2.50</b>
<b>NESTEA</b>	<b>2.50</b>
<b>COCA COLA</b>	<b>2.20</b>
<b>COCA COLA ZERO</b>	<b>2.20</b>
<b>FANTA NARANJA</b>	<b>2.20</b>
<b>FANTA LIMÓN</b>	<b>2.20</b>
<b>SPRITE</b>	<b>2.20</b>
<b>ZUMO</b>	<b>2.00</b>

---

<b>CERVEZA</b>	<b>1.80</b>
<b>CERVEZA SIN ALCOHOL 0,0 (BOTELLÍN)</b>	<b>1.60</b>
<b>CERVEZA SIN GLUTEN (TERCIO)</b>	<b>2.50</b>
<b>CERVEZA RADLER (TERCIO)</b>	<b>2.50</b>
<b>ALHAMBRA 1925</b>	<b>3.00</b>
<b>AGUILA "SIN FILTRAR"</b>	<b>3.00</b>
<b>ALCAZAR 1928</b>	<b>3.00</b>

---

<b>TINTO CASERA BLANCA/LIMÓN/NARANJA</b>	<b>2.50</b>
--	-------------

---

<b>VERMUT CASERO</b>	<b>2.20</b>
----------------------	-------------

---

<b>COPAS</b>	<b>6.00</b>
--------------	-------------

---

# VINOS DE ANDALUCÍA

---

	COPA	BOTELLA
<b>MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA</b>		
MANZANILLA GABRIELA	2.50	16.00
<b>JEREZ-XÉRÈS-SHERRY</b>		
AMONTILLADO EL TRESILLO	4.50	35.00
FINO TÍO PEPE	2.20	14.00
OLOROSO SECO ALFONSO	2.50	14.00
OLOROSO DULCE CANASTA	2.50	14.00
PALO CORTADO PENÍNSULA	3.50	25.00
PEDRO XIMÉNEZ NÉCTAR	2.50	14.00
<b>V.T. SIERRA NORTE DE SEVILLA</b>		
COLONIAS DE GALEÓN ROBLE (TINTO)	3.60	16.00
<b>CHICLANA DE LA FRONTERA</b>		
BAELO CLAUDIA (TINTO)	3.80	18.00
<b>RONDA</b>		
CORTIJO DE LOS AGUILARES (TINTO)	3.80	18.00

**"EL VINO ES LA ÚNICA OBRA  
DE ARTE, QUE SE PUEDE BEBER."**

LUIS FERNANDO OLAVERRI

---

# VINOS NACIONALES

---

## TINTOS

COPA BOTELLA

### RIOJA

LUIS CAÑAS 3.80 18.00

ALTÚN 3.60 16.00

### RIBERA DEL DUERO

NINÍN 3.60 16.00

SEMELE 3.80 18.00

## BLANCOS

### ALBARIÑO

BOUZA DO REY (SECO) 3.80 18.00

### CAMPO DE BORJA

AZZULO (SEMIDULCE) 2.80 12.00

### RUEDA

VERDEJO MARTIVILLI (SECO) 3.60 18.00

---

# ALGO DULCE

---

## LOS POSTRES CASEROS DE PEPA

**TARTA DE QUESO 3.80**

**BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA 3.80**

SOLICITE INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS EN LOS PRODUCTOS DE NUESTRA CARTA

---

# DELIGHTS

---

<b>PARTRIDGE PÂTÉ</b>	<b>8.50</b>
<b>BRATWÜRST</b> (2 UD) GERMAN SAUSAGE, MOJO PICÓN (SPICY SAUCE) AND CRISPY FRIED ONIONS	<b>6.20</b>
<b>ENSALADILLA</b> POPULAR SPANISH SALAD WITH POTATOES, TUNA AND MAYONNAISE AS MAIN INGREDIENTS	<b>3.80</b>
<b>MACKEREL LOIN IN OIL, PESTO AND CHERRY TOMATOES</b> (4 UD)	<b>5.80</b>
<b>SOBRASADA AND BLUE CHEESE MINI BRIOCHE</b>	<b>3.50</b>
<b>PICKLED MUSSELS</b> (4-6 UD) (CAN)	<b>5.90</b>
<b>PASTRAMI</b> WITH SWEET MUSTARD, MAYONNAISE AND LAMB'S LETTUCE	<b>7.50</b>
<b>TUNA SIRLOIN, PINEAPPLE AND MANGO</b>	<b>6.80</b>
<b>SMALL PEARLS STUFFED WITH PEPPERS AND GOAT CHEESE</b> (4 UD)	<b>5.60</b>
<b>ANCHOVY MINITOAST</b> (1 UD) SANTONA ANCHOVY IN OIL	<b>3.00</b>
<b>SARDINE MINITOAST</b> (1 UD) MACERATED SARDINE LOIN WITH GUACAMOLE	<b>3.00</b>
<b>MECHÁ TOAST</b> CARNE MECHADA, SPICY PAPRIKA, ROSEMARY, SALT AND OIL	<b>7.20</b>
<b>SMOKED SALMON AND CHEESE CREAM TOAST</b>	<b>7.20</b>
<b>PIZZA SALSAMENTO</b> INES ROSALES SALTY CAKE WITH GOAT CHEESE, TOMATO JAM AND LAMB'S LETTUCE	<b>5.60</b>
<b>ARTICHOKES SERVED WITH PANCETTA</b> (4 UD)	<b>6.80</b>
<b>WRINKLY POTATOES WITH SALTERAS MOJO</b>	<b>5.90</b>
<b>GILDA</b> (2 UD) ANCHOVY, OLIVE, ONION AND PIPARRA SKEWER	<b>3.80</b>
<b>CHICKEN CURRY MINI CROISSANT</b> (2 UD)	<b>6.20</b>

---

## MONTADITOS

---

ACCOMPANIED BY NACHOS  
AND GUACAMOLE

<b>CARBONARA CHICKEN</b>	<b>3.80</b>
<b>PORK LOIN &amp; WHISKY SAUCE</b>	<b>3.80</b>
<b>PORK LOIN, GOAT CHEESE &amp; CARAMELIZED ONION</b>	<b>3.80</b>
<b>SQUIDS &amp; ALIOLI</b>	<b>3.80</b>
<b>PRINGÁ</b> (MIXTURE OF CHORIZO, MORCILLA AND TOCINO)	<b>3.80</b>

---

## HOMEMADE STEWS

---

<b>MEATBALLS</b>	<b>4.20</b>	<b>7.20</b>
<b>TOMATO CODFISH</b>	<b>4.20</b>	<b>7.20</b>
<b>CHICKPEAS WITH SPINACH</b>	<b>4.20</b>	<b>7.20</b>

---

## CURED AND SALTED

---

<b>CARNE MECHADA</b>	<b>4.20</b>	<b>7.90</b>
<b>CÁDIZ CHICHARRÓN</b>	<b>4.20</b>	<b>7.90</b>
<b>IBERIAN ACORN-FED SALCHICHÓN</b>	<b>4.20</b>	<b>7.90</b>
<b>LEÓN SMOKED BEEF</b>	<b>4.20</b>	<b>7.90</b>
<b>HOMEMADE CHORIZO</b>	<b>3.80</b>	<b>7.20</b>
<b>SPICY HOMEMADE CHORIZO</b>	<b>3.80</b>	<b>7.20</b>
<b>IBERIAN SOBRASADA</b>	<b>3.80</b>	<b>7.20</b>
<b>PORK LIVER MORCILLA</b>	<b>3.80</b>	<b>7.20</b>
<b>BUTIFARRA</b>	<b>3.80</b>	<b>7.20</b>
<b>IBERIAN CURED PANCETTA</b>	<b>2.50</b>	<b>4.80</b>
<b>IBERIAN ACORN-FED CAÑA DE LOMO</b>	<b>7.50</b>	<b>12.50</b>
<b>IBERIAN ACORN-FED JAMÓN (80G)</b>		<b>18.50</b>
<b>TUNA MOJAMA</b>	<b>6.50</b>	<b>11.50</b>



---

# CHEESES

---

## ANDALUCÍA SELECTION

<b>CÁDIZ</b> PASTEURIZED	PAYOYA GOAT CHEESE CURED / ROSEMARY <sup>UBRIQUE</sup>	3.80	7.40
	PAYOYA GOAT CHEESE SEMI-CURED <sup>UBRIQUE</sup>	3.80	7.40
	PAYOYA GOAT CHEESE /BLUE <sup>SAN JOSÉ DEL VALLE</sup>	4.50	8.80
<b>HUELVA</b> RAW MILK	LAVENDER GOAT CHEESE <sup>ARACENA</sup>	3.60	6.80
	OREGANO GOAT CHEESE <sup>ARACENA</sup>	3.60	6.80
	PEPPER GOAT CHEESE <sup>ARACENA</sup>	3.60	6.80
	POPPYSEED GOAT CHEESE <sup>ARACENA</sup>	3.60	6.80
	SUDAO GOAT CHEESE <sup>ARACENA</sup>	3.60	6.80
<b>JAÉN</b> PASTEURIZED	GOAT CHEESE WITH CHARCOAL <sup>GUARROMÁN</sup>	4.80	9.40

## SPANISH SELECTION

P	TRUFFLE SHEEP CHEESE <sup>CIUDAD REAL</sup>	4.80	9.40
P	CURED SHEEP <sup>MALAGÓN</sup>	3.80	7.40
RM	SHEEP AND GOAT CHEESE <sup>OCAÑA</sup>	3.80	7.40

## INTERNATIONAL SELECTION

P	COW / BLUE <sup>GERMANY</sup>	4.80	9.40
LC	CURED SHEEP / SMOKED <sup>ITALY</sup>	3.80	7.40

---

# BOARDS

---

		2-4 PERS	5-6 PERS
<b>CHEESE BOARD</b>		<b>18.50</b>	<b>21.50</b>
	OUR SELECTION OF "MADE IN SPAIN" CHEESES		
<b>IBERIAN BOARD</b>		<b>18.50</b>	<b>21.50</b>
	"100% IBÉRICO" SPECIAL CURED MEATS (EXCEPT JAMÓN - CAÑA DE LOMO)		
<b>MIXED BOARD</b>		<b>18.50</b>	<b>21.50</b>
	SALSAMENTO SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESES		

---

# DRINKS

---

<b>STILL WATER</b>	<b>2.00</b>
<b>SPARKLING WATER</b>	<b>2.20</b>
<b>ORANGE AQUARIUS</b>	<b>2.50</b>
<b>LEMON AQUARIUS</b>	<b>2.50</b>
<b>NESTEA</b>	<b>2.50</b>
<b>COCA COLA</b>	<b>2.20</b>
<b>COCA COLA ZERO</b>	<b>2.20</b>
<b>ORANGE FANTA</b>	<b>2.20</b>
<b>LEMON FANTA</b>	<b>2.20</b>
<b>SPRITE</b>	<b>2.20</b>
<b>JUICE</b>	<b>2.00</b>

---

<b>BEER</b>	<b>1.80</b>
<b>ALCOHOL FREE BEER</b>	<b>1.60</b>
<b>GLUTEN FREE BEER</b>	<b>2.50</b>
<b>RADLER BEER</b>	<b>2.50</b>
<b>ALHAMBRA 1925</b>	<b>3.00</b>
<b>AGUILA "SIN FILTRAR"</b>	<b>3.00</b>
<b>ALCAZAR 1928</b>	<b>3.00</b>

---

<b>TINTO &amp; WHITE/LEMON SODA/ORANGE</b>	<b>2.50</b>
--	-------------

---

<b>HOMEMADE VERMOUTH</b>	<b>2.20</b>
--------------------------	-------------

---

<b>SPIRITS DRINKS</b>	<b>6.00</b>
-----------------------	-------------

---

# ANDALUSIAN WINES

---

	COPA	BOTELLA
<b>MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA</b>		
MANZANILLA GABRIELA	2.50	16.00
<b>JEREZ-XÉRÈS-SHERRY</b>		
AMONTILLADO EL TRESILLO	4.50	35.00
FINO TÍO PEPE	2.20	14.00
OLOROSO SECO ALFONSO	2.50	14.00
OLOROSO DULCE CANASTA	2.50	14.00
PALO CORTADO PENÍNSULA	3.50	25.00
PEDRO XIMÉNEZ NÉCTAR	2.50	14.00
<b>V.T. SIERRA NORTE DE SEVILLA</b>		
COLONIAS DE GALEÓN ROBLE (RED WINE)	3.60	16.00
<b>CHICLANA DE LA FRONTERA</b>		
BAELO CLAUDIA (RED WINE)	3.80	18.00
<b>RONDA</b>		
CORTIJO DE LOS AGUILARES (RED WINE)	3.80	18.00

**"WINE IS SUNLIGHT  
HELD TOGETHER BY WATE."**

GALILEO GALILEI

---

# SPANISH WINES

---

## RED

COPA BOTELLA

### RIOJA

LUIS CAÑAS 3.80 18.00

ALTÚN 3.60 16.00

### RIBERA DEL DUERO

NINÍN 3.60 16.00

SEMELE 3.80 18.00

## WHITE

### ALBARIÑO

BOUZA DO REY (SECO) 3.80 18.00

### CAMPO DE BORJA

AZZULO (SEMIDULCE) 2.80 12.00

### RUEDA

VERDEJO MARTIVILLI (SECO) 3.60 18.00

---

# SWEET

---

## PEPA'S HOMEMADE DESSERTS

**CHEESECAKE 3.80**

**CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM 3.80**

YOU CAN REQUEST ADDITIONAL INFORMATION ABOUT ALLERGENS IN ALL PRODUCTS OF THIS MENU

---

# SPÉCIALITÉS

---

<b>PÂTÉ DE PERDRIX</b>	<b>8.50</b>
<b>BRATWÜRST</b> (2 UD) SAUCISSE ALLEMANDE, SAUCE MOJO PICÓN ET OIGNONS FRITS CROUSTILLANTS	<b>6.20</b>
<b>ENSALADILLA</b> POPULAIRE EN ESPAGNE AVEC PATATES, CAROTTES, OEUFS, THON EN HUILE, MAYONNAISE	<b>3.80</b>
<b>LONGE DE MAQUEREAU À L'HUILE, PESTO</b> (4 UD) <b>ET TOMATES CERISES</b>	<b>5.80</b>
<b>MINI BRIOCHE DE CHORIZO ET FROMAGE BLEU</b>	<b>3.50</b>
<b>MOULES MARINIÈRES</b> (4-6 UD) (CAN)	<b>5.90</b>
<b>PASTRAMI</b> PAIN AVEC PASTRAMI, MOUTARDE DOUCE, MAYONNAISE ET MÂCHE	<b>7.50</b>
<b>FILET DE THON, ANANAS ET MANGUE</b>	<b>6.80</b>
<b>PETITES PERLES DE POIVRON ET FROMAGE DE CHÈVRE</b> (4 UD)	<b>5.60</b>
<b>TARTINE D'ANCHOIS</b> (1 UD) ANCHOIS DE SANTOÑA AVEC SA CONFITURE DE TOMATE	<b>3.00</b>
<b>TARTINE DE FILET DE SARDINE</b> (1 UD) SARDINE MACERE SUR UNE BASE DE GUACAMOLE	<b>3.00</b>
<b>TOAST DE VIANDE DE PORC RÔTIE</b> PORC RÔTIE, PIMENT EPICE, ROMARIN, SEL ET HUILE D'OLIVE	<b>7.20</b>
<b>TARTINE DE SAUMON ET CRÈME DE FROMAGE</b>	<b>7.20</b>
<b>PIZZA SALSAMENTO</b> TARTINE SALE INES ROSALES, FROMAGE DE CHÈVRE, CONFITURE DE TOMATE ET MÂCHE	<b>5.60</b>
<b>ARTICHAUT AVEC LAMELLES DE PANCETTA</b> (4 UD) <b>DE PORC IBERIQUE</b>	<b>6.80</b>
<b>POMMES DE TERRE "ARRUGÁS" AU MOJO PICÓN</b>	<b>5.90</b>
<b>GILDA</b> (2 UD) BROCHETTE D'ANCHOIS, OLIVES, OIGNONS ET PIMENT D'IBARRA	<b>3.80</b>
<b>MINI CROISSANT DE POULET AU CURRY</b> (2 UD)	<b>6.20</b>

---

## PETIT SANDWICH

ACCOMPAGNÉ DE NACHOS  
ET GUACAMOLE

---

POULET À LA CARBONARA	3.80
FILET DE PORC ET SAUCE AU WHISKY	3.80
FILET DE PORC, FROMAGE DE CHÈVRE ET OIGNONS CARAMÉLISÉS	3.80
CALAMARS FRITS ET MAYONNAISE À L'AIL	3.80
PRINGÁ (MÉLANGE DE CHORIZO, BOUDIN, VIANDE ET GRAS DE PORC)	3.80

---

## PLATS CUISINÉS MAISON

---

BOULETTES DE VIANDE EN SAUCE	4.20	7.20
MORUE AVEC SAUCE TOMATE	4.20	7.20
ÉPINARDS ET POIS CHICHES	4.20	7.20

---

## CHARCUTERIES

---

VIANDE DE PORC RÔTIE	4.20	7.90
CHICHARRÓN DE CÁDIZ	4.20	7.90
SAUCISSON IBÉRIQUE BELLOTA	4.20	7.90
VIANDE SÉCHÉE DE LEÓN (ESPAGNE)	4.20	7.90
CHORIZO MAISON D'HERRADURA	3.80	7.20
CHORIZO MAISON PIQUANT	3.80	7.20
SOBRASADA IBÉRIQUE	3.80	7.20
BOUDIN NOIR AU RIZ	3.80	7.20
SAUCISSON	3.60	7.20
PANCETTA DE PORC IBÉRIQUE ÉLEVÉ AUX GLANDS	2.50	4.80
LOMO IBÉRIQUE BELLOTA	7.50	12.50
JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA (80g)		18.50
MOJAMA	6.50	11.50

---

# FROMAGES

---

## SÉLECTION DE L'ANDALOUSIE

<b>CÁDIZ</b>	DE CHÈVRE ET ROMARIN <sup>UBRIQUE</sup>	3.80	7.40
	DE CHÈVRE <sup>UBRIQUE</sup>	3.80	7.40
	DE CHÈVRE /BLEU <sup>SAN JOSÉ DEL VALLE</sup>	4.50	8.20
<b>HUELVA</b>	DE CHÈVRE À LA LAVANDE <sup>ARACENA</sup>	3.60	6.80
	DE CHÈVRE AVEC OREGAN <sup>ARACENA</sup>	3.60	6.80
	DE CHÈVRE AU POIVRE <sup>ARACENA</sup>	3.60	6.80
	DE CHÈVRE ET GRAINES DE PAVOT <sup>ARACENA</sup>	3.60	6.80
	DE CHÈVRE PAUSTEURISÉ <sup>ARACENA</sup>	3.60	6.80
<b>JAÉN</b>	DE CHÈVRE AU CHARBON VÉGÉTAL <sup>GUARROMÁN</sup>	4.80	9.40

## SÉLECTION DE L'ESPAGNE

P	TRUFFLE SHEEP CHEESE <sup>CIUDAD REAL</sup>	4.80	9.40
P	DE BREBIS DURCI <sup>MALAGÓN</sup>	3.80	7.40
RM	MÉLANGE DE BREBIS ET CHÈVRE <sup>OCAÑA</sup>	3.80	7.40

## SÉLECTION INTERNATIONALE

P	DE VACHE /BLEU <sup>ALLEMAGNE</sup>	4.80	9.40
LC	DE BREBIS DURCI/FUMÉ <sup>ITALIE</sup>	3.80	7.40

---

# PLANCHES

---

		2-4 PERS	5-6 PERS
<b>PLANCHE DE FROMAGE</b>		<b>18.50</b>	<b>21.50</b>
NOTRE SÉLECTION DE FROMAGE "MADE IN SPAIN"			
<b>PLANCHE IBÉRIQUE</b>		<b>18.50</b>	<b>21.50</b>
CHARCUTERIES "100% IBÉRIQUE" (NON INCLUS JAMBON ET CAÑA DE LOMO)			
<b>PLANCHE MIXTE</b>		<b>18.50</b>	<b>21.50</b>
SÉLECTION DE CHARCUTERIES ET FROMAGES			

---

# BOISSONS

---

<b>EAU</b>	<b>2.00</b>
<b>EAU PÉTILLANTE</b>	<b>2.20</b>
<b>AQUARIUS ORANGE</b>	<b>2.50</b>
<b>AQUARIUS CITRON</b>	<b>2.50</b>
<b>NESTEA</b>	<b>2.50</b>
<b>COCA COLA</b>	<b>2.20</b>
<b>COCA COLA ZERO</b>	<b>2.20</b>
<b>FANTA ORANGE</b>	<b>2.20</b>
<b>FANTA CITRON</b>	<b>2.20</b>
<b>SPRITE</b>	<b>2.20</b>
<b>JUS</b>	<b>2.00</b>

---

<b>BIÈRE</b>	<b>1.80</b>
<b>BIÈRE SANS ALCOOL</b>	<b>1.60</b>
<b>BIÈRE SANS GLUTEN</b>	<b>2.50</b>
<b>BIÈRE RADLER</b>	<b>2.50</b>
<b>ALHAMBRA 1925</b>	<b>3.00</b>
<b>AGUILA "SIN FILTRAR"</b>	<b>3.00</b>
<b>ALCAZAR 1928</b>	<b>3.00</b>

---

<b>VIN ROUGE AVEC EAU TONIQUE / FANTA CITRON/ORANGE</b>	<b>2.50</b>
---	-------------

---

<b>VERMUT MAISON</b>	<b>2.20</b>
----------------------	-------------

---

<b>SPIRITUEUX</b>	<b>6.00</b>
-------------------	-------------



---

# VINS DE L'ANDALOUSIE

---

	COPA	BOTELLA
<b>MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA</b>		
MANZANILLA GABRIELA	2.50	16.00
<b>JEREZ-XÉRÈS-SHERRY</b>		
AMONTILLADO EL TRESILLO	4.50	35.00
FINO TÍO PEPE	2.20	14.00
OLOROSO SECO ALFONSO	2.50	14.00
OLOROSO DULCE CANASTA	2.50	14.00
PALO CORTADO PENÍNSULA	3.50	25.00
PEDRO XIMÉNEZ NÉCTAR	2.50	14.00
<b>V.T. SIERRA NORTE DE SEVILLA</b>		
COLONIAS DE GALEÓN ROBLE (TINTO)	3.60	16.00
<b>CHICLANA DE LA FRONTERA</b>		
BAELO CLAUDIA (TINTO)	3.80	18.00
<b>RONDA</b>		
CORTIJO DE LOS AGUILARES (TINTO)	3.80	18.00

---

# VINS SPAGNOLS

---

## ROUGE

COPA BOTELLA

### RIOJA

LUIS CAÑAS 3.80 18.00

ALTÚN 3.60 16.00

### RIBERA DEL DUERO

NINÍN 3.60 16.00

SEMELE 3.80 18.00

## BLANC

### ALBARIÑO

BOUZA DO REY (SECO) 3.80 18.00

### CAMPO DE BORJA

AZZULO (SEMIDULCE) 2.80 12.00

### RUEDA

VERDEJO MARTIVILLI (SECO) 3.60 18.00

---

# DESSERTS

---

## DESSERTS PEPA MAISON

TARTE AU FROMAGE 3.80

BROWNIE AU CHOCOLAT AVEC GLACE VANILLE 3.80

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER SI VOUS VOULEZ PLUS D'INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES