

CONSERVAS GOURMET CETÁREA DE TAZONES

Carne de centollo al natural - 13 €

Carne de centollo seleccionada, presentada al natural para conservar todo su sabor a mar

Navajas ahumadas en aceite de oliva - 18 €

Navajas seleccionadas, suave ahumado y textura delicada

Ostras en vinagreta de Albariño - 28 €

Ostras seleccionadas, aliñadas con una suave vinagreta de Albariño que potencia su frescura y matices marinos

CONSERVAS ARTESANAS "LA BRÚJULA"

Mejillones en escabeche (8 - 12 piezas) - 9,50 €

Mejillones gallegos marinados en escabeche suave con matices de pimentón

Ventresca de atún claro en AOVE - 12,50 €

Láminas tiernas de ventresca de atún, conservadas en aceite de oliva virgen extra de calidad superior

Sardinas picantes - 9,50 €

Sardinas con un toque picante, ideales para acompañar con pan

SELECCIÓN "MAESTROS ACEITUNEROS"

Aceituna manchega rellena de berenjena - 5,50 €

Aceitunas verdes con un corazón de berenjena encurtida, típicas de La Mancha

Aceitunas picantes - 4,50 €

Una mezcla viva y sabrosa con un toque de guindilla

Aceitunas EMBRUJO - 4,50 €

Aliño tradicional

PROPUESTAS DEL CHEF | HORARIO COCINA 20.30h A 23.00h

PARA COMPARTIR

Paleta ibérica 100% bellota Joselito 70gr. - 24 €

Paleta ibérica de bellota 100%, cortado a mano, de una de las casas más prestigiosas de España

Tapa de ensaladilla rusa cremosa - 13 €

Nuestra versión refinada de la clásica ensaladilla, suave y con carácter

Croquetas de jamón ibérico (8 uds.) - 13 €

Bechamel suave y jamón ibérico en una envoltura dorada y crujiente

Langostino panko con salsa de curry thai (8 uds.) - 17 €

Langostinos crujientes en panko, acompañados de una aromática salsa de curry thai

Calamares de potera con alioli cítrico - 24 €

Calamar de anzuelo, salteado al momento y acompañado de un alioli con notas cítricas

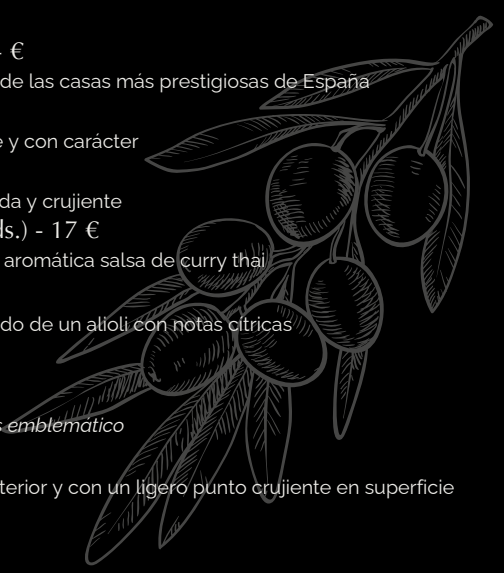
DULCES FINALES

Tarta casera de queso - 8 €

Cremosa, horneada al punto justo — *nuestro postre más emblemático*

Brownie casero de chocolate - 8 €

Brownie artesanal de chocolate intenso, jugoso en el interior y con un ligero punto crujiente en superficie



GOURMET CONSERVES – CETÁREA DE TAZONES

Natural spider crab meat - 13 €

Selected spider crab meat, served au naturel to preserve its pure sea flavour

Smoked razor clams in olive oil - 18 €

Carefully selected razor clams, gently smoked for a delicate texture and aroma

Oysters with Albariño vinaigrette - 28 €

Selected oysters with an elegant Albariño vinaigrette that enhances their freshness and marine notes

ARTISAN CONSERVES – “LA BRÚJULA”

Galician mussels in escabeche (8 - 12 pieces) - 9,50 €

Galician mussels marinated in a mild escabeche with subtle paprika notes

Light tuna belly in extra virgin olive oil - 12,50 €

Tender slices of tuna belly preserved in premium extra virgin olive oil

Spicy sardines - 9,50 €

Flavourful sardines with a gentle spicy kick, perfect with bread

“MAESTROS ACEITUNEROS” OLIVE SELECTION

Manchego olives stuffed with aubergine - 5,50 €

Green olives filled with pickled aubergine, a La Mancha specialty

Spicy olives - 4,50 €

A vibrant blend with a hint of chilli heat

“EMBRUJO” olives - 4,50 €

Traditional seasoned olives with a classic marinade

CHEF'S SELECTION | KITCHEN HOURS 20.30 TO 23.00

TO SHARE

100% acorn-fed Joselito Iberian shoulder ham 70g - 24 €

Hand-sliced premium Iberian ham from one of Spain's most prestigious producers

Creamy Russian salad - 13 €

Our refined take on the classic, smooth with character

Iberian ham croquettes (8 units) - 13 €

Creamy béchamel and Iberian ham wrapped in a golden, crispy coating

Panko prawns with Thai curry sauce (8 units) - 17 €

Crispy panko-coated prawns served with an aromatic Thai curry sauce

Cuttlefish with citrus aioli - 24 €

Line-caught cuttlefish, freshly sautéed and served with a citrus-infused aioli

SWEET FINISHES

Homemade cheesecake - 8 €

Creamy baked cheesecake, perfectly balanced — *our signature dessert*

Homemade chocolate brownie - 8 €

Chocolate brownie, fudgy inside with a lightly crisp top

