

VERMUT

- Patatas chips** Potato chips — **2,2€** 🌿
- Aceitunas rellenas** Olives stuffed with anchovy — **3,3€**
- Mejillones en escabeche** Pickled mussels — **5€**
- Almejas** Clams — **6,5€**
- Berberechos** Cockles — **8,5€**

TAPAS

- Patatas bravas** Fries with spicy sauce — **6,5€** 🌿
- Chips de berenjena y miel** — **6€** 🌿
Aubergine and honey chips
- Nachos con guacamole** — **6,5€** 🌿
- Croquetas de boletus** Mushroom croquettes — **7,5€** 🌿
- Calamares a la andaluza** Squid andalucia style — **10,5€**
- Boquerones a la andaluza** — **9,5€**
Anchovies andalucia style
- Navajas a la plancha** Grilled razor — **8€**
- Croquetas de jamón** Iberian ham croquettes — **7,5€**
- Huevos estrellados con setas** — **10,5€**
Eggs & fries with mushrooms

NIÑOS KIDS


- Hamburguesa con queso y patatas fritas** — **9€**
Cheese burger with fries
- Nuggets de pollo o croquetas de jamón con patatas fritas** — **9€**
Chicken nuggets / Ham croquettes with fries
- Spaghetti bolognese** — **9€**

SANDWICHES

- Servidos con patatas fritas Served with fries
- VEGGIE** — **11,5€** 🌿
Wrap, bocados "Heura", pimiento rojo, cebolla, lechuga, shiitake, sésamo y mayonesa
Wrap, Veggie bits, red pepper, onion, lettuce, shiitake, sesam & mayonnaise
 - OSLO** — **12€**
Salmón ahumado, queso fresco, aguacate, lechuga y tomate
Smoked salmon, fresh cheese, avocado, lettuce & tomato
 - ALMATA CLUB** — **12,5€**
Pollo, bacon, queso, huevo, lechuga y tomate
Chicken, bacon, cheese, egg, lettuce & tomato
 - ST. PATRICK** — **12,8€**
Hamburguesa, bacon, queso, huevo, lechuga, tomate y cebolla
Burger, bacon, cheese, egg, lettuce, tomato & lettuce
 - BARCELONA** — **8,5€**
Jamón y queso Ham & cheese

PASTA

- Papardelle funghi** — **10€** 🌿
- Rigatoni veggie** — **10€** 🌿
Tomate seco, parmesano, olivas negras y albahaca
Dried tomato, parmesan cheese, black olives & basil
- Spaghetti carbonara** — **10,5€**
- Tagliatelle vongole** — **12€**

 **Tenemos pan y pasta sin gluten**
Gluten free bread & pasta available

DE MERCADO FROM THE MARKET

- Crema de tomate con gambas y helado de yogur** — **10,5€** 🌿
Fresh tomato cream soup with prawns & yoghurt ice cream
- Ceviche de gambas, mango y aguacate** — **12,5€**
Prawn, avocado and mango ceviche
- Ensalada de tomate con ventresca y cebolla** — **10,5€**
Tomato, tuna belly, onion
- Brotes, caballa mariandá, berengena en escabeche y tomate concasé** — **11€**
Green leaves, marinated mackerel, pickled aubergine and concasé tomato
- Ensalada de hojas verdes, tomate, atún, huevo y cebolla** — **9,5€**
Green leaves, tomato, tuna, egg & onion
- Ensalada de hojas verdes, tomate, salmón ahumado, queso de cabra y vinagreta de nueces** — **11,5€**
Green leaves, tomato, smoked salmon, goat's cheese and nuts vinaigrette
- Ensalada de hojas verdes, parmesano, pollo, picatostes y salsa César** — **11€**
Green leaves, chicken, parmesan cheese, croutons & caesar salad
- Ceviche de pulpo, boniato y yuca** — **12,5€**
Octopus, sweet potato and cassava ceviche.
- Ensalada de brotes, vieiras, esparrago verde, mandarina, patata rathé, cebolla asada** — **13€**
Green leaves, scallops, green asparagus, mandarin, rathé potato, roasted onion

ARROCES RICE PAELLAS

- De butifarra, alcachofas y setas**
Sausage, artichokes & mushrooms paella — **17€**
- De ibéricos** Iberian meats paella — **17€**
- De marisco** Seafood paella — **17€**
- De Galeras y sepia** Galleys & sepia paella — **17€**
- De sepia, gamba y tinta de calamar**
Cuttlefish, prawns and squid ink paella — **17€**

PESCADOS FISH

- Fish & chips** — **15€**
- Salmón a la plancha con verduras salteadas y ensalada de wakame** — **17,5€**
Grilled salmon with sauteed vegetables & wakame salad
- Bacalao thai con almejas** Thai cod with clams — **18,5€**
- Rape en su salsa con cremoso de calabaza** — **19€**
Monkfish in its sauce with creamy pumpkin
- Fideuà** — **17€**
- Caldoso de bogavante** Lobster paella — **24€**

CARNES MEAT

- Escalope de ternera o pollo con patatas o ensalada** — **15€**
Veal or chicken escalope with salad or fries
- Costillas de cerdo braseadas con patata Pont neuf** — **15€**
Braised Pork ribs with Pont neuf potato
- Entrecote de ternera con verduras y patatas asadas** — **20€**
Beef tenderloin with roasted potato & vegetables
- Costilla de ternera a baja temperatura con puré de manzana** — **22€**
Low temperature beef rib with apple puree
- Meloso de ternera con salsa de chocolate y parmentier de patata** — **17,5€**
Tender veal with chocolate sauce and potato parmentier
- Timbal de cordero en dos cocciones con brócoli asado** — **21€**
Two-cooked lamb timbale with roasted broccoli

DE LA CASA HOMEMADE

- Crema catalana** Catalan caramelized crème brulée — **6,5€** 🌿
- Volcán de chocolate con helado** — **6,5€** 🌿
Chocolate coulant with hazelnut ice cream
- Cheese cake** — **6,5€** 🌿
- Torrija de brioche con helado de leche merengada** — **6,5€** 🌿
French toast with ice cream