



ALMATA

RESTAURANTE

VERMUT

- Patatas chips Potato chips — 2,20€
- Aceitunas rellenas Olives stuffed with anchovy — 3,50€
- Mejillones en escabeche Pickled mussels — 5€
- Gildas — 1€/ud.

TAPAS

- Patatas chips Potato chips — 2,20€
- Patatas bravas Fries with spicy sauce — 6€
- Chips de berenjena y miel Aubergine and honey chips — 6,50€
- Chips de alcachofas i romesco Artichoke & romesco sauce chips — 9€
- Croquetas de jamón o boletus Mushroom croquettes — 8€
- Calamares a la andaluza Squid andalucia style — 11,50€
- Boquerones a la andaluza Anchovies andalucia style — 9,50€
- Mejillones a la marinera Mussels marinera style — 12€
- Huevos estrellados con setas Eggs & fries with mushrooms — 11€

SANDWICHES

- Servidos con patatas fritas Served with fries
- BARCELONA** Jamón y queso Ham & cheese — 8,50€
- OSLO** Salmón ahumado, queso fresco, aguacate, lechuga y tomate — 12,50€
Smoked salmon, fresh cheese, avocado, lettuce & tomato
- ALMATA CLUB** Pollo, bacon, queso, huevo, lechuga y tomate — 12,50€
Chicken, bacon, cheese, egg, lettuce & tomato
- ST. PATRICK** Hamburguesa, bacon, queso, huevo, lechuga, tomate y cebolla — 14,50€
Burger, bacon, cheese, egg, lettuce, tomato & lettuce

VIVA MÉJICO!

- Nachos con guacamole, ternera, jalapeños, queso y pico de gallo — 15€
Nachos with guacamole, beef, jalapenos, cheese and pico de gallo
- Burrito de ternera o pollo Beef or chicken burrito — 13€
- Burrito veggie — 11€
- Tacos de pollo tinga o cochinita pibil (3 uds) — 11€
Chicken tinga or cochinita pibil tacos
- Quesadilla de champiñones Mushrooms quesadilla — 8€

FRESH

- Salmorejo con jamón ibérico y huevo — 9€
Fresh tomato soup with iberian ham and egg
- Tomate con ventresca fresca y cebolla — 15€
Tomato, fresh tuna belly, onion
- Hojas verdes, tomate, ventresca, huevo y cebolla — 10€
Green leaves, tomato, tuna, egg & onion
- Salmón marinado, manzana, rabanitos, alcaparras fritas y salsa gravlax — 15€
Marinated salmon, apple, radishes, fried capers and gravlax sauce
- Hojas verdes, tomate, salmón ahumado, queso de cabra y vinagreta de nueces — 12€
Green leaves, tomato, smoked salmon, goat's cheese and nuts vinaigrette
- Ceviche de gambas, mango y aguacate — 12,50€
Prawn, avocado and mango ceviche
- Hojas verdes, parmesano, pollo, picatostes y salsa César — 11€
Green leaves, chicken, parmesan cheese, croutons & caesar salad

PAELLAS

- DEL BOSQUE** Butifarra, alcachofas y setas — 18€
Sausage, artichokes & mushrooms paella
- DE IBÉRICOS** Iberian meats paella — 18€
- DE MARISCO** Seafood paella — 18€
- NEGRO** — 18€
- Sepia, gamba y tinta de calamar** Sepia, prawns and squid ink paella
- MARY MONTAÑA** — 18€
- Sepia, cigalas y pollo** Sepia, crayfish and chicken
- FIDEUÀ** — 18€
- CALDOSO** de bogavante Lobster paella — 27€

NIÑOS KIDS

- Hamburguesa con queso y patatas fritas — 9,50€
Cheese burger with fries
- Nuggets de pollo o croquetas de jamón con patatas fritas — 9,50€
Chicken nuggets / Ham croquettes with fries
- Spaghetti bolognese — 9,50€

PASTA

- Papardelle funghi — 12€
- Rigatoni veggie — 12€
- Tomate seco, parmesano, olivas negras y albahaca
Dried tomato, parmesan cheese, black olives & basil
- Spaghetti carbonara — 12€
- Tagliatelle vongole — 13€
- Canelón de marisco XXL XXL Seafood cannelloni — 16€

PESCADOS FISH

- Fish & chips — 15,50€
- Salmón a la plancha con verduras salteadas y ensalada de wakame — 18€
Grilled salmon with sauteed vegetables & wakame salad
- Bacalao gratinado con alioli y judías blancas — 21€
Grilled cod with alioli and beans
- Rodaballo con espárragos verdes y vinagreta de tomate — 23€
Turbot with green asparagus and tomato vinaigrette

CARNES MEAT

- Escalope de ternera o pollo con patatas o ensalada — 15,50€
Veal or chicken escalope with salad or fries
- Costillas de cerdo braseadas con patata Pont neuf — 15,50€
Braised Pork ribs with Pont neuf potato
- Entrecote de ternera con verduras y patatas asadas — 21€
Beef tenderloin with roasted potato & vegetables
- Costilla de ternera a baja temperatura con puré de manzana — 22€
Low temperature beef rib with apple puree
- Cochinillo en dos cocciones con gratinado de brócoli — 18€
Double-cooked suckling pig with broccoli gratin
- Espaldita de cordero al horno con patatas a lo pobre — 24 (1p) 45€ (2p)
Baked lamb shoulder with poor-style potatoes

DULCES SWEETS

- Crema catalana Catalan caramelized crème brûlée — 6,50€
- Volcán de chocolate con helado — 6,50€
Chocolate coulant with hazelnut ice cream
- Tarta de queso vasca Cheese cake basque style — 6,50€
- Torrija de brioche con helado de leche merengada — 6,50€
French toast with ice cream
- Tarta de manzana con crumble y helado de nata — 6,50€
Apple pie with crumble and cream ice cream

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