

JAMONAL

— D E M O G Á N —



Ajo



Grano de plomo



Lácteos



Frutos de cáscara



Miel



Cacahuete



Moluscos



Huevos



Soja



Pescados



Crustáceos



Leche condensada



Mermelada



Dulces

Te recomendamos visitar
estos sitios en la zona sur de la isla...



El Paseo del Faro



La Playa de Anfi



La Playa de Amadores



Las Dunas de Maspalomas

We recommend you visit these places
in the southern part of the island...

Te recomendamos visitar estos
sitios en la zona norte de la isla...



Las Piscinas de Agaete



La Catedral de Arucas



Teror



El Roque Nublo

We recommend you visit these places
in the northern part of the island...

Menú degustación

MENU #1

Surtido de sales y aceite de oliva
Burrata artesanal con crujiente de ibérico
Croquetas de jamón ibérico con mermelada
de pimientos asados
Solomillo ibérico con reducción Pedro Xim.
Botella de vino tinto o blanco José Cruz

100.00

precio para 2 personas

MENU #2

Surtido de sales y aceite de oliva
Jamón ibérico de bellota
Steak tartar madurado
Secreto ibérico con
chutney de mango y piña
Botella de vino tinto, blanco o
espumoso José Cruz

130.00

precio para 2 personas



ENGLISH 

Tasting menu

MENU #1

Assortment of salts and olive oil
Artisan burrata with crunchy Iberian ham
Iberian ham croquettes
with roasted pepper jam
Iberian sirloin with Pedro Ximénez reduction
Bottle of Red or White wine José Cruz

100.00

price for two people

MENU #2

Assortment of salts and olive oil
100% acorn-fed Iberian ham
Aged steak tartare
Iberian secret with mango
and pineapple chutney
Bottle of red, white or sparkling
wine José Cruz

130.00

price for two people

I.G.I.C INCLUDED

Cócteles Spritz

Spritz Cocktails

¿Sabías esto sobre el Spritz?

Más que una bebida refrescante, el Spritz es un verdadero icono del aperitivo europeo. Originario del norte de Italia, ha conquistado el mundo por su equilibrio entre amargor suave, notas cítricas y un toque burbujeante. En **El Jamonal de Mogán**, preparamos cada Spritz con ingredientes cuidadosamente seleccionados, desde la versión clásica con Aperol hasta creaciones más originales como el Mangocello con puré de mango fresco. Ligero, aromático y con personalidad: la forma perfecta de comenzar la velada.

Did you know this about the Spritz?

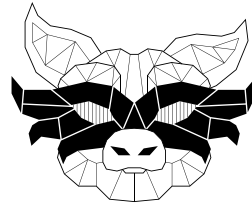
More than just a refreshing drink, the Spritz is a true icon of European aperitif culture. Originating in northern Italy, it has gained global popularity for its perfect mix of gentle bitterness, citrus notes, and a sparkling finish. At **El Jamonal de Mogán**, we craft each Spritz with carefully selected ingredients, offering both the classic Aperol version and creative twists like Mangocello with fresh mango purée. Light, aromatic, and full of character. it's the perfect way to start your evening.

CAMPARI SPRITZ	9.90€
Campari, soda, prosecco	
<i>Campari, soda, prosecco</i>	
APEROL SPRITZ	9.90€
Aperol, soda, prosecco	
<i>Aperol, soda, prosecco</i>	
MANGOCELLO SPRITZ	10.90€
Crema de mango, soda, prosecco	
<i>Mango cream, soda, prosecco</i>	
HUGO SPRITZ	10.90€
Licor de flor de saúco, hojas de menta, prosecco	
<i>Elderflower liqueur, mint leaves, prosecco</i>	
MOJITO SPRITZ	10.90€
Hierba buena, lima, azúcar morena, soda, prosecco	
<i>Spearmint, lime, brown sugar, soda, prosecco</i>	
APASIONADO SPRITZ	10.90€
Fruta de la pasión, Aperol, zumo de lima, sal, prosecco	
<i>Passion fruit, Aperol, lime juice, salt, prosecco</i>	
MIXTO SPRITZ	10.90€
<i>Aperol, Campari, soda, prosecco</i>	
SARTI ROSA SPRITZ	11.90€
zumo de naranja, mango, fruta de la pasión, soda y prosecco	
<i>Orange juice, mango, passion fruit, soda and prosecco</i>	
CRODINO SPRITZ (sin alcohol)	10.90€
Puré de fresas, lima, prosecco	
<i>Strawberry purée, lime, prosecco</i>	

I.G.I.C INCLUIDO



RESTAURANTE



MALDITO
CARNAVAL
fun food

SHOW DINNER

NUESTRO RESTAURANTE MAS DIVERTIDO
OUR FUNNIEST RESTAURANT

Avenida de Tenerife nº 17
Playa del Ingles
Telf: 653 729 871
@malditocarnavalgc

1.	Jamón ibérico 100% bellota	6.90
2.	Jamón ibérico pata negra	5.50
3.	Jamón ibérico con guacamole	5.50
4.	Jamón ibérico y queso	5.50
5.	Chorizo ibérico	5.50
6.	Salchichón ibérico	5.50

QUÉ RICAS LAS TOSTAS

7.	Con paté ibérico y aceitunas de Antequera	7.90
8.	Con jamón ibérico, tomate y aceite de oliva	7.90
9.	Con mozzarella de búfala crema de chorizo y dulce de membrillo	7.90
10.	Con salmón ahumado, queso gratinado y mostaza dulce	7.90
11.	Con boquerones y cebolla caramelizada	7.90
12.	Con anchoas, pimientos asados y crema de queso	7.90

PARA ABRIR BOCA

13.	Huevos rotos con jamón ibérico	14.90
14.	Queso provolone al horno con jamón ibérico y mermelada de tomate casera	12.50
15.	Burrata artesanal con rúcula, jamón ibérico, mermelada casera y crujiente de ibérico de bellota	16.50
16.	Carpaccio de carne wagyu con aliño de cítricos, rúcula, mahonesa de trufa y queso parmesano	16.90
17.	Croquetas ibéricas gourmet · 6 unidades	13.90
18.	Queso frito	13.90
19.	Lágrimas de pollo	14.50
20.	Taco callejero con carne mechada con salsa chutney y queso gratinado · 1 ud.	6.50
21.	Pimientos de Padrón	10.90
22.	Steak tartar	25.00

NOS VAMOS DE TAPAS

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
23.	Jamón 100% ibérico de bellota		29.00
24.	Cecina de Wagyu		29.00
25.	Jamón ibérico	7.00	15.00 21.00
26.	Surtido de embutido ibérico	7.90	12.50 19.90
27.	Chorizo ibérico	6.50	8.90 14.50
28.	Lomo ibérico de bellota	7.50	11.90 17.90
29.	Morcilla achorizada	6.50	9.50 11.90
30.	Queso del país	6.50	10.50 15.50
31.	Boquerones	6.50	10.90 14.50
32.	Papas arrugadas	5.90	6.50 8.90
33.	Salchichón Ibérico	6.50	8.90 14.50
34.	Aceitunas de Antequera		4.50
35.	Tapas mix (para 2 personas):		24.90

Jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo ibérico, morcilla achorizada, salchichón, queso del país y aceitunas de Antequera.

ENTRANTES DEL MAR

36. Lata de Mejillones de Barbate escabechados con tomatitos cherry	13.90
37. Huevos rellenos de bacalao y pimientos asados con salsa de vitelo · 2 unidades	13.90
38. Anchoas de Santoña Angelachu	15.00
39. Navajas salteadas con ajo	18.90
40. Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con crujiente de jamón ibérico	13.90
41. Gambas al ajillo con sobrasada canaria	14.90
42. Carpaccio de gambas con mahonesa de chipotle y brotes verdes	19.90
43. Croquetas de cherne con alioli de ajo tostado · 6 unidades	13.90

PLATOS DE CUCHARA

44. Fabada asturiana con embutido ibérico	13.90
45. Callos a la madrileña	13.90
46. Marmitako de atún	13.90

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

47. Ensalada de mozzarella búfala, cebolla crispy, tomate cherry, balsámico de mango	13.90
48. Ensalada de bonito del norte con brotes de lechuga y aguacate	15.90
49. Espárragos de Navarra con ventresca de atún, aguacate, sal del Himalaya y aceite de oliva	14.50
50. Ensalada de pimientos asados y lomo de atún	13.50
51. Ensalada matrimonio de anchoas y boquerones	15.90

HAMBURGUESAS GOURMET (incluye papas)

52. Con pimientos asados, crema de queso, cebolla crispy, mix de lechugas, un toque de barbacoa y gratinada con queso	15.90
53. Con jamón ibérico crujiente, queso del país, rúcula y cebolla caramelizada	15.90
54. Con guacamole natural, queso cheddar, brotes de lechuga y salsa César	15.90
55. Con queso rulo de cabra, salsa Pedro Ximénez y cebolla crujiente	15.90
56. Con pollo crujiente, queso cheddar, mahonesa, mix de lechugas	15.90
57. Cuarto de Cruz con queso, pepinillos encurtidos, cebolla y ketchup ahumado	15.90

NUESTRAS CARNES IBÉRICAS

58. Secreto ibérico de bellota con escamas de sal Maldón y aceite de oliva	21.50
59. Solomillo ibérico de bellota con salsa de cacahuete	19.90
60. Solomillo ibérico con reducción de Pedro Ximénez y cebolla caramelizada	19.90
61. Costillas ibéricas a baja temperatura en salsa barbacoa con cachitos crujientes de jamón ibérico	19.90
62. Churrasco ibérico de bellota con salsa de tamarindos y chili	19.90
63. Codillo ibérico cocinado en su jugo	19.90
64. Chateaubriand ibérico al romero con dos salsas "Bearnesa y Pimienta"	22.00
Precio por persona · mínimo 2 personas	
65. Carrilleras de ternera reducidas en salsa de vino tinto	22.00
66. Arroz al horno con setas, queso parmesano, nata fresca y carne ibérica	17.90

PLATOS DEL MAR

67. Lomo de atún de Mogán con mojo verde	18.50
68. Rejo de pulpo frito	18.90
69. Papillote de salmón noruego al horno	18.50

PANINI

1.	Prosciutto iberico 100% di ghianda	6.90
2.	Prosciutto iberico "pata negra"	5.50
3.	Prosciutto iberico con guacamole	5.50
4.	Prosciutto iberico e formaggio	5.50
5.	Chorizo iberico	5.50
6.	Salchichón iberico	5.50

CHE BUONE LE TOSTE!

7.	Con pâté iberico e olive di Antequera	7.90
8.	Con prosciutto iberico, pomodoro e olio d'oliva	7.90
9.	Con mozzarella di bufala, crema di chorizo e cotognata	7.90
10.	Con salmone affumicato, formaggio gratinato e senape dolce	7.90
11.	Con alici marinate e cipolla caramellata	7.90
12.	Con acciughe, peperoni arrostiti e crema di formaggio	7.90

PER STUZZICARE L'APPETITO

13.	Uova strapazzate con prosciutto iberico	14.90
14.	Provolone al forno con prosciutto iberico e marmellata di pomodoro fatta in casa	12.50
15.	Burrata artigianale con rucola, prosciutto iberico, marmellata fatta in casa e croccante di iberico di ghianda	16.50
16.	Carpaccio di carne Wagyu con condimento agli agrumi, rucola, maionese al tartufo e formaggio parmigiano	16.90
17.	Crocchette iberiche gourmet · 6 pezzi	13.90
18.	Formaggio fritto	13.90
19.	Bocconcini di pollo impanati	14.50
20.	Taco di strada di carne sfilacciata con salsa chutney e formaggio gratinato · 1 pz.	6.50
21.	Peperoni di Padrón	10.90
22.	Steak tartare	25.00

ANDIAMO A TAPAS!

	TAPA	MEZZA	PORZIONE
23.	Prosciutto iberico 100% di ghianda		29.00
24.	Carne secca di Wagyu (Cecina di Wagyu)		29.00
25.	Prosciutto iberico	7.00	15.00
26.	Selezione di salumi iberici	7.90	12.50
27.	Chorizo iberico	6.50	8.90
28.	Lombata iberica di ghianda	7.50	11.90
29.	Sanguinaccio tipo chorizo (Morcilla achorizada)	6.50	9.50
30.	Formaggio locale (Queso del país)	6.50	10.50
31.	Alici marinate (Boquerones)	6.50	10.90
32.	Patate rugose delle Canarie (Papas arrugadas)	5.90	6.50
33.	Salchichón Iberico	6.50	8.90
34.	Olive di Antequera		4.50
35.	Tapas miste (per 2 persone):		24.90

Prosciutto iberico, lombata iberica, chorizo iberico, sanguinaccio tipo chorizo, salchichón, formaggio locale e olive di Antequera.

ANTIPASTI DI MARE

36. Lattina di cozze di Barbate in escabeche con pomodorini ciliegia	13.90
37. Uova ripiene di baccalà e peperoni arrostiti con salsa di vitello · 2 pezzi	13.90
38. Acciughe di Santoña Angelachu	15.00
39. Cannolicchi saltati con aglio	18.90
40. Piquillo ripieni di baccalà con croccante di prosciutto iberico	13.90
41. Gamberi all'aglio con sobrasada delle Canarie	14.90
42. Carpaccio di gamberi con maionese al chipotle e germogli verdi	19.90
43. Crocchette di cernia con alioli all'aglio tostato · 6 pezzi	13.90

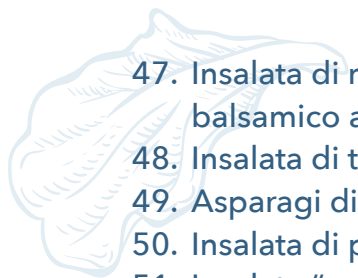


PIATTI DA CUCCHIAIO

44. Fabada asturiana con salumi iberici	13.90
45. Trippa alla madrileña	13.90
46. Marmitako di tonno	13.90

INSALATE

47. Insalata di mozzarella di bufala, cipolla croccante, pomodorini ciliegia e aceto balsamico al mango	13.90
48. Insalata di tonno del nord con germogli di lattuga e avocado	15.90
49. Asparagi di Navarra, ventresca di tonno, avocado, sale dell'Himalaya e olio d'oliva	14.50
50. Insalata di peperoni arrostiti e lombata di tonno	13.50
51. Insalata "matrimonio" di acciughe e alici marinate	15.90



HAMBURGER GOURMET include patate)

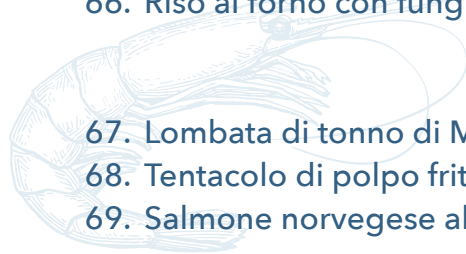
52. Con peperoni arrostiti, crema di formaggio, cipolla croccante, mix di insalate, un tocco di barbecue e gratinata con formaggio	15.90
53. Con prosciutto iberico croccante, formaggio locale, rucola e cipolla caramellata	15.90
54. Con guacamole naturale, formaggio cheddar, germogli di lattuga e salsa Caesar	15.90
55. Con formaggio di capra a rondelle, salsa Pedro Ximénez e cipolla croccante	15.90
56. Con pollo croccante, formaggio cheddar, maionese e mix di insalate	15.90
57. "Cuarto de Cruz" con formaggio, cetriolini sottaceto, cipolla e ketchup affumicato	15.90

LE NOSTRE CARNI IBERICHE

58. Secreto iberico di ghianda con scaglie di sale Maldon e olio d'oliva	21.50
59. Filetto iberico di ghianda con salsa di arachidi	19.90
60. Filetto iberico con riduzione di Pedro Ximénez e cipolla caramellata	19.90
61. Costine iberiche a bassa temperatura, salsa BBQ e croccanti di prosciutto iberico	19.90
62. Churrasco iberico di ghianda con salsa di tamarindo e chili	19.90
63. Stinco iberico cotto nel suo sugo	19.90
64. Chateaubriand iberico al rosmarino con due salse "Bernese e Pepe" (Prezzo a persona · minimo 2 persone)	22.00
65. Guance di manzo brasate in salsa di vino rosso	22.00
66. Riso al forno con funghi, parmigiano, panna fresca e carne iberica	17.90

PIATTI DI MARE

67. Lombata di tonno di Mogán con mojo verde	18.50
68. Tentacolo di polpo fritto	18.90
69. Salmone norvegese al forno in papillote	18.50





NUESTRO RESTAURANTE ITALIANO
OUR ITALIAN RESTAURANT

Avenida de Tenerife 11,
Playa del Inglés
Telf.: 928 764 364
www.grupojosecruz.com





NUESTRO RESTAURANTE MAS ELEGANTE
OUR MOST ELEGANT RESTAURANT

Restaurante y Vinoteca Gourmet
C/ Plácido Domingo 2, nº 23
Edif. Parque sur 2, Bellavista
Telf: 928 075 644 | 691 453 337
@ibericosjcruz

BAGUETTES

1.	100% acorn-fed Iberian ham	6.90
2.	Black leg Iberian ham	5.50
3.	Iberian ham with guacamole	5.50
4.	Iberian ham and cheese	5.50
5.	Iberian chorizo	5.50
6.	Iberian sausage	5.50

BRUSCHETTAS

7.	With Iberian pâté and Antequera olives	7.90
8.	With Iberian ham, tomato and olive oil	7.90
9.	With buffalo mozzarella, chorizo cream and quince jelly	7.90
10.	With smoked salmon, gratinated cheese and sweet mustard	7.90
11.	With marinated anchovies and caramelized onion	7.90
12.	With anchovies, roasted peppers and cheese cream	7.90

STARTERS

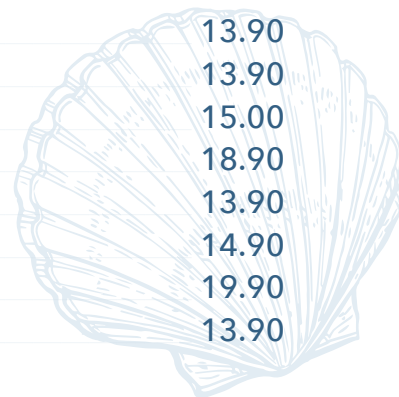
13.	Cracked eggs with Iberian ham	14.90
14.	Baked provolone cheese with Iberian ham and homemade tomato jam	12.50
15.	Artisanal burrata with arugula, Iberian ham, homemade and crunchy jam acorn-fed iberian	16.50
16.	Wagyu beef carpaccio with citrus dressing, arugula, truffle mayonnaise and parmesan cheese	16.90
17.	Gourmet Iberian croquettes · 6 pieces	13.90
18.	Fried cheese	13.90
19.	Chicken tears	14.50
20.	Street taco filled with pulled beef, chutney sauce and gratinated cheese · 1 pc.	6.50
21.	Padrón peppers	10.90
22.	Steak tartar	25.00

TAPAS

	TAPA	HALF	RATION
23.	100% acorn-fed Iberian ham		29.00
24.	Wagyu beef jerky		29.00
25.	Iberian Ham	7.00	15.00
26.	Iberian sausage assortment	7.90	12.50
27.	Iberian chorizo	6.50	8.90
28.	Iberian acorn-fed loin	7.50	11.90
29.	Sausage black pudding	6.50	9.50
30.	Country cheese	6.50	10.50
31.	Anchovies	6.50	10.90
32.	Wrinkled potatoes	5.90	6.50
33.	Iberian sausage	6.50	8.90
34.	Antequera olives		4.50
35.	Tapas mix (para 2 people):		24.90
Iberian ham, Iberian loin, Iberian chorizo, chorizo sausage, salchichón, local cheese and Antequera olives.			

FROM THE SEA

36. Can of Barbate Mussels pickled with cherry tomatoes	13.90
37. Stuffed eggs with cod and roasted peppers in veal sauce · 2 pieces	13.90
38. Santoña Angelachu anchovies	15.00
39. Sautéed razor clams with garlic	18.90
40. Piquillo peppers stuffed with cod with crispy Iberian ham	13.90
41. Garlic prawns with Canarian sobrasada	14.90
42. Prawn carpaccio with chipotle mayonnaise and green sprouts	19.90
43. Cherne croquettes with toasted garlic aioli · 6 pieces	13.90

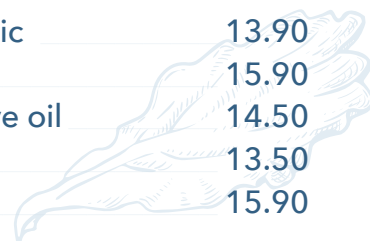
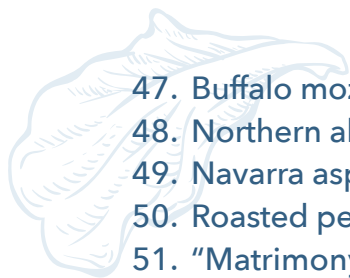


STEWES

44. Asturian fabada with Iberian sausage	13.90
45. Madrid-style tripe	13.90
46. Tuna marmitako	13.90

SALADS

47. Buffalo mozzarella salad, crispy onion, cherry tomato, mango balsamic	13.90
48. Northern albacore salad with lettuce and avocado sprouts	15.90
49. Navarra asparagus with tuna belly, avocado, Himalayan salt and olive oil	14.50
50. Roasted pepper and tuna loin salad	13.50
51. "Matrimony" salad of anchovies and marinated white anchovies	15.90



GOURMET BURGERS (frieds included)

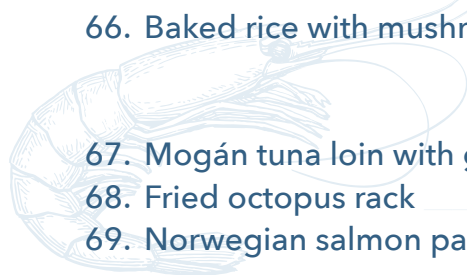
52. With roasted peppers, cream cheese, crispy onion, lettuce mix, a touch of barbecue and gratin with cheese	15.90
53. With crispy Iberian ham, local cheese, arugula and caramelized onion	15.90
54. With natural guacamole, cheddar cheese, lettuce sprouts and Caesar sauce	15.90
55. With goat cheese, Pedro Ximénez sauce and crispy onion	15.90
56. With crispy chicken, cheddar cheese, mayonnaise, lettuce mix	15.90
57. "Cuarto de Cruz" with cheddar cheese: pickles, onion and smoked ketchup	15.90

OUR IBERICO MEAT

58. Iberian acorn-fed secret with Maldón salt flakes and olive oil	21.50
59. Iberian acorn-fed sirloin with peanut sauce	19.90
60. Iberian sirloin with Pedro Ximénez reduction and caramelized onion	19.90
61. Iberian ribs at low temperature in barbecue sauce with crunchy pieces of iberian ham	19.90
62. Iberian acorn-fed steak with tamarind and chili sauce	19.90
63. Iberian knuckle cooked in its juice	19.90
64. Iberian Chateaubriand with rosemary and two sauces "Béarnaise and Pepper"	22.00
Price per person · mínimo 2 people	
65. Beef cheeks braised in red wine sauce	22.00
66. Baked rice with mushrooms, parmesan cheese, fresh cream and Iberian meat	17.90

OTHER OPTIONS

67. Mogán tuna loin with green mojo	18.50
68. Fried octopus rack	18.90
69. Norwegian salmon papillote	18.50



BELEGTE BRÖTCHEN

1.	100 % iberischer Schinken aus Eichelmast	6.90
2.	Ibérico-Schinken mit schwarzer Keule	5.50
3.	Ibérico-Schinken mit Guacamole	5.50
4.	Iberischer Schinken und Käse	5.50
5.	Iberische Chorizo	5.50
6.	Iberische Wurst	5.50

BRUSCHETTAS

7.	Mit iberischer Pastete und Oliven aus Antequera	7.90
8.	Mit iberischem Schinken, Tomate und Olivenöl	7.90
9.	Mit Büffelmozzarella, Chorizo-Creme und Quittengelee	7.90
10.	Mit geräuchertem Lachs, überbackenem Käse und süßem Senf	7.90
11.	Mit marinierten Sardellen und karamellisierter Zwiebe	7.90
12.	Mit Sardellen, gerösteten Paprikaschoten und Käsecreme	7.90

VORSPEISEN

13.	Aufgeschlagene Eier mit iberischem Schinken	14.90
14.	Gebackener Provolone-Käse mit iberischem Schinken und hausgemachter Tomatenmarmelade	12.50
15.	Handwerkliche Burrata mit Rucola, iberischem Schinken, hausgemachter und knuspriger Marmelade Eichelmast-Iberer	16.50
16.	Carpaccio vom Wagyu-Rind, Zitrusdressing, Rucola, Trüffelmayonnaise, Parmesankäse	16.90
17.	Iberische Gourmet-Kroketten · 6 Stück	13.90
18.	Gebratener Käse	13.90
19.	Hühnertränen	14.50
20.	Straßentaco mit Rindfleisch, Chutney-Soße und gratiniertem Käse · 1 Stk.	6.50
21.	Padrón-Paprikaschoten	10.90
22.	Steak-Tartar	25.00

TAPAS

	TAPA	HALBE	PORTION
23.	100 % iberischer Schinken aus Eichelmast		29.00
24.	Wagyu-Rindfleisch		29.00
25.	Iberischer Schinken	7.00	15.00
26.	Iberisches Wurstsoriment	7.90	12.50
27.	Iberische Chorizo	6.50	8.90
28.	Iberische Lende aus Eichelmast	7.50	11.90
29.	Wurst-Blutwurst	6.50	9.50
30.	Landkäse	6.50	10.50
31.	Sardellen	6.50	10.90
32.	Faltige Kartoffeln	5.90	6.50
33.	Iberische Wurst	6.50	8.90
34.	Antequera-Oliven		4.50
35.	Tapas mix (para 2 personen):		24.90

Iberischer Schinken, iberische Lende, iberische Chorizo, Chorizo-Wurst, Salchichón, lokaler Käse und Antequera-Oliven.

AUS DEM MEER

DEUTSCHE 

36. Dose Barbate-Muscheln, eingelegt mit Kirschtomaten	13.90
37. Gefüllte Eier mit Kabeljau und gerösteten Paprika in Kalbfleischsoße · 2 Stück	13.90
38. Angelachu-Sardellen aus Santoña	15.00
39. Gebratene Schwertmuscheln mit Knoblauch	18.90
40. Piquillo-Paprikaschoten mit Kabeljau gefüllt und knusprigem iberischem Schinken	13.90
41. Knoblauchgarnelen mit kanarischer Sobrasada	14.90
42. Garnelen-Carpaccio mit Chipotle-Mayonnaise und grünen Sprossen	19.90
43. Schwarze Krokette mit gerösteter Knoblauch-Aioli	13.90

EINTOPFGERICHTE

44. Asturische Fabada mit iberischer Wurst	13.90
45. Kutteln nach Madrider Art	13.90
46. Thunfisch-Marmitako	13.90

SALATE

47. Büffel-Mozzarella-Salat, knusprige Zwiebeln, Kirschtomaten, Mango-Balsamico	13.90
48. Nördlicher Weißer Thunssalat mit Salat und Avocadosprossen	15.90
49. Navarra-Spargel mit Thunfischbauch, Avocado, Himalaya-Salz und Olivenöl	14.50
50. Gerösteter Paprika-Thunfisch-Lendensalat	13.50
51. "Matrimonio"-Salat mit Sardellen und marinierten Anchovis	15.90

GOURMET HAMBURGER (mit pommes frites)

52. Mit gerösteten Paprika, Frischkäse, knusprigen Zwiebeln, Salatmischung, ein Hauch Barbecue und Käsegratin	15.90
53. Mit knusprigem iberischem Schinken, lokalem Käse, Rucola und karamellisierten Zwiebeln	15.90
54. Mit natürlicher Guacamole, Cheddar-Käse, Salatsprossen und Caesar-Sauce	15.90
55. Mit Ziegenkäse, Pedro-Ximénez-Sauce und knusprigen Zwiebeln	15.90
56. Mit knusprigem Hähnchen, Cheddar-Käse, Mayonnaise, Salatmischung	15.90
57. "Cuarto de Cruz" mit Käse: Gewürzgurken, Zwiebel und geräuchertem Ketchup	15.90

FLEISCH VOM IBERISCHEM SCHWEIN

58. Iberisches Geheimnis aus Eichelmast mit Maldón-Salzflöckchen und Olivenöl	21.50
59. Iberisches Rinderfilet aus Eichelmast mit Erdnusssoße	19.90
60. Iberisches Lendenstück mit Pedro-Ximénez-Reduktion und karamellisierten Zwiebeln	19.90
61. Iberische Rippchen bei niedriger Temperatur in Barbecue-Sauce mit knusprigen Stücken Iberischer Schinken	19.90
62. Iberisches Eichelsteak mit Tamarinde und Chilisauce	19.90
63. Im Saft gegarte iberische Haxe	19.90
64. Iberisches Chateaubriand mit Rosmarin und zwei Saucen "Béarnaise und Pfeffersauce"	22.00
Preis pro Person · mindestens 2 Personen	
65. Rinderbäckchen in Rotweinsauce geschmort	22.00
66. Gebackener Reis mit Pilzen, Parmesankäse, frischer Sahne und iberischem Fleisch	17.90

MEERESGERICHTE

67. Mogán-Thunfischlende mit grünem Mojo	18.50
68. Gebratener Oktopus-Rack	18.90
69. Norwegische Lachspapillote	18.50

LES SANDWICHS BAGUETTES

1. Jambon 100% ibérique de bellota	6.90
2. Jambon ibérique cuisse noire	5.50
3. Jambon ibérique au guacamole	5.50
4. Jambon et fromage ibérique	5.50
5. Chorizo ibérique	5.50
6. Saucisse ibérique	5.50

NOS TOASTS

7. Avec pâté ibérique et olives d'Antequera	7.90
8. Avec jambon ibérique, tomate et huile d'olive	7.90
9. Avec mozzarella de bufflonne, crème de chorizo et pâte de coing	7.90
10. Au saumon fumé, gratin de fromage et moutarde douce	7.90
11. Avec anchois marinés et oignons caramélisés	7.90
12. Avec anchois, poivrons rôtis et crème de fromage	7.90

ENTRÉES

13. Œufs concassés au jambon ibérique	14.90
14. Fromage provolone au four avec jambon ibérique et confiture de tomates maison	12.50
15. Burrata artisanale à la roquette, jambon ibérique, confiture maison et croquante ibérique nourri aux glands	16.50
16. Carpaccio de bœuf Wagyu, vinaigrette aux agrumes, roquette, mayonnaise aux truffes et parmesan	16.90
17. Croquettes ibériques gourmandes · 6 pièces	13.90
18. Fromage frit	13.90
19. Larmes de poulet	14.50
20. Taco de rue farci de bœuf effiloché, sauce chutney et fromage gratiné · 1 pièce	6.50
21. Piments de Padrón	10.90
22. Steak tartare	25.00

TAPAS

	TAPA	DEMI PORTION	PORTION
23. Jambon 100% ibérique de bellota			29.00
24. Wagyu séché			29.00
25. Jambon ibérique	7.00	15.00	21.00
26. Assortiment de saucisses ibériques	7.90	12.50	19.90
27. Chorizo ibérique	6.50	8.90	14.50
28. Longe ibérique nourrie aux glands	7.50	11.90	17.90
29. Boudin noir à la saucisse	6.50	9.50	11.90
30. fromage de campagne	6.50	10.50	15.50
31. Anchois	6.50	10.90	14.50
32. Pommes de terre ridées	5.90	6.50	8.90
33. Saucisse ibérique	6.50	8.90	14.50
34. Olives d'Antequera			4.50
35. Mélange de tapas (pour 2 personnes):			24.90

Jambon ibérique, longe ibérique, chorizo ibérique, boudin noir à la saucisse, salchichón, fromage local et olives Antequera.

ENTRÉES DE MER

36. Boîte de moules Barbate marinées aux tomates cerises	13.90
37. Œufs farcis à la morue et aux poivrons rôtis avec sauce de veau · 2 pièces	13.90
38. Anchois Angelachu de Santoña	15.00
39. Couteaux sautés à l'ail	18.90
40. Poivrons piquillo farcis à la morue et jambon ibérique croustillant	13.90
41. Crevettes à l'ail avec sobrasada des Canaries	14.90
42. Carpaccio de crevettes avec mayonnaise au chipotle et jeunes pousses	19.90
43. Croquettes de cherne avec aïoli à l'ail grillé · 6 pièces	13.90

NOS RAGOÛTS

44. Fabada asturienne avec saucisse ibérique	13.90
45. Tripes à la madrilène	13.90
46. Marmitako de thon	13.90

NOS SALADES

47. Salade de mozzarella de bufflonne, oignon croustillant, tomate cerise, balsamique de mangue	13.90
48. Salade de germon du Nord, laitue et pousses d'avocat	15.90
49. Asperges de Navarre à la ventrèche de thon, avocat, sel de l'Himalaya et huile d'olive	14.50
50. Salade de poivrons rôtis et longe de thon	13.50
51. Salade "mariage" d'anchois et de boquerones marinés	15.90

HAMBURGUESAS GOURMANDS (frites inclus)

52. Avec poivrons rôtis, fromage à la crème, oignon croustillant, mélange de laitue, une touche de barbecue et gratin au fromage	15.90
53. Avec jambon ibérique croustillant, fromage local, roquette et oignon caramélisé	15.90
54. Avec guacamole naturel, fromage cheddar, pousses de laitue et sauce César	15.90
55. Au chèvre, sauce Pedro Ximénez et oignon croustillant	15.90
56. Avec poulet croustillant, fromage cheddar, mayonnaise, mélange de laitue	15.90
57. « Cuarto de Cruz » au fromage cheddar : cornichons, oignons et ketchup fumé	15.90

NOTRE VIANDE IBÉRIQUE

58. Secret ibérique nourri au gland avec flocons de sel de Maldón et huile d'olive	21.50
59. Surlonge ibérique nourrie aux glands et sauce aux cacahuètes	19.90
60. Surlonge ibérique avec réduction Pedro Ximénez et oignon caramélisé	19.90
61. Côtes ibériques à basse température en sauce barbecue avec morceaux croquants Jambon ibérique	19.90
62. Steak ibérique nourri au gland, sauce tamarin et chili	19.90
63. Jarret ibérique cuit dans son jus	19.90
64. Chateaubriand ibérique au romarin avec deux sauces " Béarnaise et poivre "	22.00
Prix par personne · minimum 2 personnes	
65. Joutes de bœuf braisées à la sauce au vin rouge	22.00
66. Riz au four aux champignons, parmesan, crème fraîche et viande ibérique	17.90

PLATOS DEL MAR

67. Filet de thon Mogán au mojo vert	18.50
68. Carré de poulpe frit	18.90
69. Papillote de saumon norvégien	18.50

SMØRBRØD

1.	100 % eikenøttfôret iberisk skinke	6.90
2.	Svart ben iberisk skinke	5.50
3.	Iberisk skinke med guacamole	5.50
4.	Iberisk skinke og ost	5.50
5.	Iberisk chorizo	5.50
6.	Iberisk pølse	5.50

SMAKFULLE TOASTS

7.	Med iberisk paté og Antequera oliven	6.90
8.	Med iberisk skinke, tomat og olivenolje	6.90
9.	Med naturlig guacamole og lokal ost	6.90
10.	Med røkelaks, gratengost og søt sennep	6.90
11.	Med ansjos og karamellisert løk	6.90
12.	Med ansjos og kremost	6.90

FORRETTER

13.	Sprukne egg med iberisk skinke	14.90
14.	Bakt provoloneost med iberisk skinke og hjemmelaget tomatsyltetøy	12.50
15.	Artisanal burrata med rucola, iberisk skinke, hjemmelaget og crunchy syltetøy eikenøttfôret iberisk	16.50
16.	Wagyu biffcarpaccio med sitrusdressing, rucola, trøffelmajones og parmesanost	16.90
17.	Gourmet iberiske kroketter · 6 stk	13.90
18.	Stekt ost	13.90
19.	Kyllingtårer	14.50
20.	Gate-taco fylt med langtidskokt storfekjøtt, chutneysaus og gratinert ost · 1 stk	6.50
21.	Padrón-paprika	10.90
22.	Steak tartar	25.00

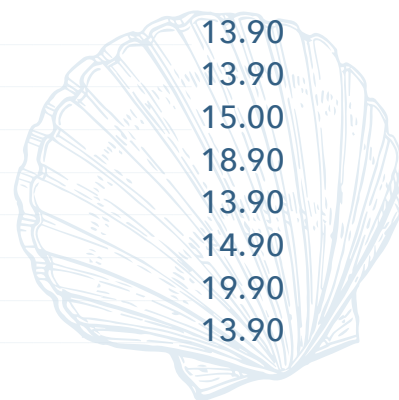
TAPAS

	TAPA	HALV RASJON	HEL RASJON
23.	100 % eikenøttfôret iberisk skinke		29.00
24.	Wagyu Jerky		29.00
25.	Iberisk skinke	7.00	15.00
26.	Iberisk pølsesortiment	7.90	12.50
27.	Iberisk chorizosalat	6.50	8.90
28.	Iberisk eikenøttfôret lend	7.50	11.90
29.	Blodpudding av pølse	6.50	9.50
30.	landost	6.50	10.50
31.	Ansjos	6.50	10.90
32.	Rynkete poteter	5.90	6.50
33.	Iberisk pølse	6.50	8.90
34.	Antequera oliven		4.50
35.	Tapasblanding (for 2 personer):		24.90

Iberisk skinke, iberisk loin, iberisk chorizo, chorizo-pølse, salchichón, lokal ost og Antequera-oliven.

SJØSTARTER

36. Boks med Barbate-blåskjell i escabeche med cherrytomater	13.90
37. Fylte egg med torsk og ovnsstekte paprika i kalvesaus · 2 stk	13.90
38. Angelachu-ansjoser fra Santoña	15.00
39. Stekte knivskjell med hvitløk	18.90
40. Piquillo paprika fylt med torsk med sprø iberisk skinke	13.90
41. Hvitløksreker med kanarisk sobrasada	14.90
42. Reker carpaccio med chipotlemajones og friske spirer	19.90
43. Черне-kroetter med ristet hvitløksaioli	13.90

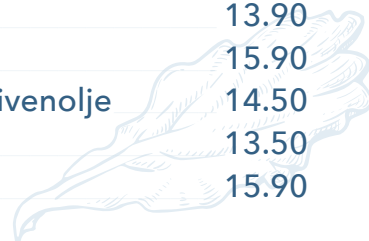
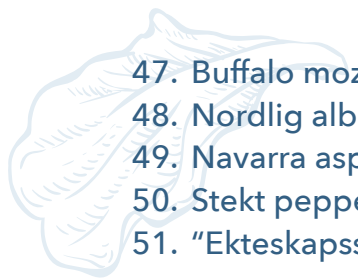


SUPPER

44. Asturisk fabada med iberisk pølse	13.90
45. innmat i Madrid-stil	13.90
46. Tunfisk marmitako	13.90

SALATER

47. Buffalo mozarella salat, sprø løk, cherry tomat, mango balsamico	13.90
48. Nordlig albacore salat med salat og avokadospirer	15.90
49. Navarra asparges med tunfisk mage, avokado, Himalaya salt og olivenolje	14.50
50. Stekt pepper og tunfisk salat	13.50
51. "Ekteskapssalat" med ansjos og marinerte hvitansjoser	15.90



GOURMET HAMBURGUERE (inkluderer poteter)

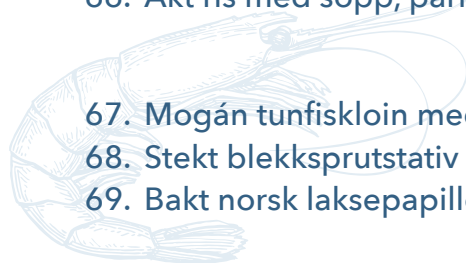
52. Med stekt paprika, kremost, sprø løk, salatblanding, et snev av grillmat og grateng med ost	15.90
53. Med sprø iberisk skinke, lokal ost, rucola og karamellisert løk	15.90
54. Med naturlig guacamole, cheddarost, salatspirer og Cæsarsaus	15.90
55. Med geitost, Pedro Ximénez saus og sprø løk	15.90
56. Med sprø kylling, cheddarost, majones, salatblanding	15.90
57. «Cuarto de Cruz » med cheddarost: sylteagurk, løk og røkt ketchup	15.90

IBERISK KJØTT

58. Iberisk eikenøtt-matet hemmelighet med Maldón saltflak og olivenolje	21.50
59. Iberisk eikenøttfôret mørbrad med peanøttsaus	19.90
60. Iberisk mørbrad med Pedro Ximénez-reduksjon og karamellisert løk	19.90
61. Iberisk ribbe på lav temperatur i barbecuesaus med knasende biter Iberisk skinke	19.90
62. Iberisk eikenøttfôret biff med tamarind og chilisaus	19.90
63. Iberisk knoke kokt i sin juice	19.90
64. Chateaubriand ibérique au romarin avec deux sauces "Béarnaisesaus og peppersaus" Pris per person · minimum 2 personer	22.00
65. Oksekjaker braisert i rødvinssaus	22.00
66. Akt ris med sopp, parmesanost, fersk fløte og iberisk kjøtt	17.90

FRA HAVET

67. Mogán tunfiskloin med grønn mojo	18.50
68. Stekt blekksprutstativ	18.90
69. Bakt norsk laksepapillot	18.50



BEBIDAS · DRINKS · GETRÄNKE

I.G.I.C INCLUIDO

CAFÉS · COFFEE · KAFFEE

	€
Expreso	2.50
Cortado · Kaffee schneiden	2.50
Café con leche · Coffee whit milk · Kaffee mit Milch	3.00
Leche y leche	3.00
Americano	3.00
Cappuccino	3.50
Infusiones · Infusions · Infusionen	2.90
Café con helado · Coffee with ice cream · Kaffee mit Eis	6.50
Irish coffee	6.50

BEBIDAS · DRINKS · GETRÄNKE

Refrescos · Soft Drin · Erfrischung	3.50
Agua · Water · Wasser	3.50
Zumos · Juices · Säfte	2.20
Tónicas premium · Tonic	2.60
Cervezas Nacionales · National beer · Nacionales Biere	3.50
Caña · Small beer · Kleines Bier	2.50
Jarra · Big beer · Grosses Bier	3.60

COMBINADOS · COMBINED · KOMBINIERT

Gin tonic clásico · Classic Gin Tonic · Klassisch Gin Tonic	9.90
Gin tonic especial · Special Gin tonic · Spezial Gin Tonic	11.90
Campari con zumo de naranja · Campari with orange juice · Campari mit Orangensaft	8.90
Cuba Libre	8.90
Whisky o ron joven · Young Whisky or Rum · Junger Whiskey oder Rum	9.90
Whisky o ron añejo · Whisky or aged Rum · Gereifter Whiskey oder Rum	9.90
Brandis o coñac clásico · Classic Brandy or cognac · Klassisch Brandy oder Cognac	7.90
Brandis o coñac reserva · Reserve Brandy or Cognac · Reservieren Brandy or Cognac	11.90
Licores o aperitivos · Liquors or appetizer / Liköre	6.50
Tinto de verano	6.90

CÓCTELES / COCKTAILS

Piña colada <i>Ron blanco, crema de coco, zumo de piña</i>	9.90
Mojito <i>Ron blanco, hierba buena, soda, zumo lima</i>	9.90
Daiquiri <i>Ron blanco, zumo de limón</i>	9.90
Caipiroska <i>Vodka, zumo de limón, Aperol, zumo de lima y azúcar</i>	9.90
Margarita <i>Tequila, zumo de limón, Tripleseco, sal</i>	9.90

SANGRÍA

- * La sangría es una bebida alcohólica y refrescante típica de España. Consiste en vino, fruta picada, un endulzante y algún licor...
- * Sangria is an alcoholic beverage of Spanish origin that traditionally consists of red wine, chopped fruit with other ingredients such as fruit juices and licours....
- * Sangria ist eine in Spanien gesetzlich geschützte Bezeichnung für ein aromatisiertes Wein-Mischgetränk. Das bowlenähnliche Getränk wird aus Rotwein, Fruchtstücken (Zitrusfrüchte) und Fruchtsaft hergestellt und oft auch mit Weinbrand gemischt...

		
Sangría de vino tinto	6.90	18.00
Sangría de cava	8.50	20.00

VINOS TINTOS / RED WINE / ROTWEIN



D.O. CANARIAS

Gran Canaria (Listan Negro y Tintilla)	6.00	28.00
Tenerife (Listan Negro y Tintilla)		26.00
La Palma (Listan Prieto)		29.00
El Grifo - D.O. Lanzarote (Listán Negro, Syrat)		39.00

D.O. RIOJA

Cueva de Lobos- Crianza (100% Tempranillo)		25.00
Maturana Edición Limitada		30.00
Marqués de Cáceres Excellens - Crianza (100% Tempranillo)		24.00
Marqués de Cáceres - Reserva		30.00
FyA Tinaja Crianza		29.00
Fernández de Piérola - Crianza (Tempranillo)	5.50	25.00
Viuda Negra, Nunca Jamás - Crianza (Tempranillo, Garnacha y Graciano)		28.00
Fernández de Piérola - Reserva		30.00
Vitium Edición Limitada		50.00
Viuda Negra La Taconera		85.00

D.O. RIBERA DEL DUERO

Pago de Carraovejas		58.00
Traslascuestas - Crianza (100% Tinta Fina)		29.00
Valcavado (100% Tinta Fina)		70.00
Finca La Capilla - Crianza (Tinta del país)		29.00
La Capilla (100% Merlot)		33.00
Carmelo Rodero - Crianza (95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon)		44.00
Meloso - (Tempranillo)		24.00
Montebaco Caranorte - (Tinta fina)		36.00
Venta las vacas - (Tinta fina)		33.00
Carmelo Rodero - Cosecha	5.50	25.00
Semele - Tempranillo	(50cl) 16.90	27.00
Carmelo Rodero TSM		85.00
Pago de Valtarreña		75.00
Bosque de Matanzos Edición Limitada		75.00
Flor de Pingu		240.00

OTRAS OPCIONES

Latarce (tinta de toro) - D.O. Toro		26.00
-------------------------------------	--	-------

VINOS BLANCOS • WHITE WINE • WEISSWEIN • VINS BLANCS

FyA (D.O.Rioja) - Semi dulce (viura, malvasía).	5.50	25.00
Fernández de Pierola (D.O. Rioja) - (tempranillo blanco seco)	5.50	25.00
Marqués de Cáceres Excellens (D.O. Rioja) - (sauvignon blanc)		25.00
Marqués de Cáceres Excellens (D.O. Rioja) - (verdejo)		26.00
Chyatho (D.O. Rueda) - Verdejo		25.00
Laxas Albariño		25.00
Bágoa do Miño (D.O. Rías Baixas) - Albariño lágrima		35.00
V Malcorta (Javier Sanz Viticultor - D.O. Rueda) - Verdejo Singular		40.00

VINOS BLANCOS CANARIOS • WHITE CANARIAN WINE • KANARISCHER WEISSWEIN • VINS DES CANARIES

Gran Canaria (listán blanco, malvasía, moscatel)		25.00
Tenerife (listán blanco)		26.00
La Palma (malvasía aromática, vijariego, listán blanco)		28.00
El Grifo Colección (D.O. Lanzarote)	6.00	34.00

VINOS ROSADOS • ROSÉ WINE • ROSÉWEIN • VINS ROSÉS

Marqués de Cáceres - Excellens Rosé	5.50	26.00
Los Perdomos - Lanzarote		28.00
Fernando de Piérola - D.O. Rioja		30.00
Romance - Provenza		35.00

ESPUMOSOS: CAVA & CHAMPÁN • SPARKLING WINE • SCHAUMWEIN: SEKT & CHAMPAGNERVINS MOUSSEUX

Sensum Laxas Albariño		33.00
Brut Nature Piérola	7.90	31.00
Ars Colleta Blanc de Noirs Brut Reserva		35.00
Ars Collecta Grand Rosé		37.00
La Pitancerie Brut - Champagne		65.00
Moët & Chandon Brut		80.00
Moët & Chandon Rosé		95.00

