

Tapas frías

1. Salpicon.	5,00
2. Ensaladilla rusa.	4,00
3. Esqueixada de bacalao.	6,00
4. Escalivada con anchoas del cantábrico.	6,50
5. Tapa de jamón de bellota.	11,00
6. Cecina de Leon.	10,50
7. Queso semi curado.	7,00
8. Queso curado.	8,00
9. Chorizo seco del Bierzo.	9,00
10. Virutas de foie a la sal.	9,00
11. Boquerones en vinagre.	5,00
12. Anchoas del Cantábrico. (por filete)	2,00
13. Pan de coca tostado con tomate. (por persona)	2,00
14. Pan con tomate. (por persona)	1,50

Aperitivos

15. Bolsa de patatas.	1,50
16. Olivas rellenas.	2,50
17. Olivas aliñadas.	2,50
18. Almendras saladas.	2,50
19. Berberechos.	9,00
20. Almejas.	10,50

Descubre como son nuestras tapas aqui:



Tapas calientes

1. Pulpo gallego.	10.00
2. Oreja cocida.	4.50
3. Callos picantes.	7.00
4. Crujiente de langostino y patata. (4 unidades)	5.00
5. Picadillo del Bierzo con patata cocida.	5.00
6. Caracoles del Bierzo en salsa.	7.00
7. Chorizo fresco del Bierzo a la sidra.	4.00
8. Pincho moruno.	4.00
9. Capricho del Bierzo.	14.00
10. Bombas. (3 unidades)	3.50
11. Croquetas. (4 unidades)	4.00
12. Patatas bravas.	4.00
13. Calamares a la andaluza.	8,50
14. Sepia a la plancha.	8.00
15. Calamares a la romana.	8.50
16. Empanadillas de atún. (4 unidades)	4.00
17. Revoltillo de patata, huevo y gula.	14,00
18. Dados de atún con pimientos de piquillo y reduccion de almodena.	9,00
19. Gambas al ajillo.	9.00
20. Almejas marinera.	7.00
21. Mejillones al vapor.	6,50
22. Bacalao a la <i>llauna</i> .	7,00
23. Bacalao a la muselina.	7.00
24. Tortilla de patatas.	3.50
25. Buñuelos de bacalao caseros.	7.00
26. Pimientos del padrón.	4,50
27. Champiñones.	4.50
28. Lacón gallego.	5.00
29. Rabo de toro.	7,50

Cold tapas

1. Mixed seafood salad.	5.00
2. Russian salad.	4,00
3. 'Esqueixada' marinated cod and tomato salad.	6,00
4. Chargrilled vegetables with anchovies.	6,50
5. Fine Iberian smoked ham, 'de bellota'.	11.00
6. Air dried and smoked beef, 'Cecina de León'	10,50
7. Semi cured cheese.	7.00
8. Aged Manchego sheep's milk cheese.	8.00
9. Spicy Bierzo 'chorizo' pork sausage.	9.00
10. Shavings of foie with sea salt.	9,00
11. White anchovies cured in vinegar.	5.00
12. Cantabrian anchovies. (sold individually)	2.00
13. Traditional Catalan (toasted) tomato bread	2,00

Appetizers

15. Bag of crisps (UK), Bag of chips (USA).	1.50
16. Manzanilla olives stuffed with anchovies.	2.50
17. Marinated olives.	2.50
18. Salted almonds.	2.50
19. Cockles (tinned).	9.00
20. Clams (tinned).	10,50

Discover our great tapas here.



Hot tapas

1. Galician octopus (served on a bed of boiled potato slices, and dressed with paprika and rock salt).	10.00
2. Cooked pigs ears.	4.50
3. Home style cooked tripe.	7.00
4. Shrimp and potato crisps. (4)	5.00
5. Spanish dish made of seasoned ground meat and boiled potatoes.	5.00
6. Snails spicy in sauce.	7.00
7. Spicy 'chorizo' pork sausage cooked in cider.	4.00
8. Spicy mini kebabs.	4.00
10. Meat and potato balls, served with a spicy sauce.	3.50
11. Croquettes (4)	4.00
12. Lightly fried potato chunks served with a spicy tomato sauce (A class Catalan tapa).	4.00
13. Fried floured calamari.	8.50
14. Grilled cuttlefish, 'sepia'.	8.00
15. Batter fried squid.	8.50
16. Tuna pastry patties. (4)	4,00
17. Scrambled eggs with potato an baby eels.	14.00
18. Diced tuna with red peppers and balsamic modena reduction.	9,00
19. Garlic prawns.	9,00
20. Clams fisherman style. "marinera"	7,00
21. Steamed mussels.	6,50
22. Salt cod with white beans.	7.00
23. Salt cod with garlic mousseline.	7,00
24. Potato omelette.	3.50
25. Salt cod fritters.	4.50
26. Sautéed Padrón green peppers.	4.50
27. Sautéed mushrooms.	4.50
28. 'Lacón' gammon with Galician potatoes.	5.00
29. Stewed Oxtail.	7,50