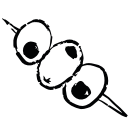
la pescaderia
SINCE 2013

PARA EMPEZAR
TO START



TACOS DE RABO DE TORO (Mínimo 2 uds.)....**4,5€/ud**
OXTAIL TACOS (2 units)

GILDAS CLÁSICAS....**3,5€/ud**

ANCHOA EN BRIOCHE....**4,5€/ud**
ANCHOVIES ON BRIOCHE

NEW **TORREZNOS**....**10,0€**
CRISPY PORK BELLY STRIPS

BAO DE SOFT SHELL CRAB....**10,0€/ud**
con emulsión de chile ahumado, pepino encurtido y hierbas frescas
SOFT SHELL CRAB BAO with a smoked chilli, pickled cucumber and fresh herb sauce

CROQUETAS DE JAMÓN (5 uds.)....**11,0€**
HAM CROQUETTES (5 units)

ENSALADILLA RUSA CON GAMBONES....**12,0€**
RUSSIAN SALAD WITH KING PRAWNS

PATATAS BRAVAS....**10,5€**
SPICY FRIED POTATOES

ALITAS DE POLLO DE CORRAL (10 uds.)....**13,0€**
Con dip de gorgonzola
FREE RANGE CHICKEN WINGS (10 units) with gorgonzola dip

JAMÓN DE BELLOTA con Pa amb Tomaquet....**29,0€**
IBERIAN HAM with bread & tomato

RISOTTO DE BOLETUS Y SHITAKE (Vegetariano)....**16,0€**
MUSHROOM RISOTTO (Veggie)

HUEVOS
EGGS

HUEVOS DE CORRAL CON PATATAS Y CHISTORRA....**13,5€**
FREE RANGE FRIED EGG WITH POTATOES AND SPANISH SAUSAGE

TORTILLA ABIERTA DE MORCILLA Y AJOS TIERNOS....**13.5€**
OPEN TORTILLA WITH BLACK PUDDING AND YOUNG GARLIC

TORTILLA ABIERTA DE ALCACHOFAS Y TRIGUEROS....**13,5€**
OPEN TORTILLA WITH ARTICHOKES AND ASPARAGUS



DE LA HUERTA
SALADS

TOMATE RICO de pueblo....**12,0€**
SEASONAL TOMATO SALAD

COLIFLOR EN SALSA DE CARDAMOMO Daikon encurtido....**14,5€**
hierbabuena y sésamo negro
CAULIFLOWER WITH CARDAMOM SAUCE, pickled daikon, mint and black sesame

TUPINAMBO con salsa tahine verde, pepino, granadas y cilantro fresco....**15,0€**
JERUSALEM ARTICHOKE in a green tahine sauce, cucumber, pomegranates and fresh coriander

MILHOJAS DE VENTRESCA Con pimientos asados y aguacates....**15,0€**
TUNA MILLE FEUILLE with grilled peppers, mayonnaise and olive tapenade

NEW **BIMIS, TIRABEQUES Y ESPÁRRAGOS**....**16,5€**
BIMIS, SNOW PEAS AND ASPARAGUS

BURRATA ARTESANA DE PUGLIA Con tomates cherry,....**16,0€**
kalamata y pesto de albahaca
FRESH BURRATA FROM PUGLIA, with cherry tomato, kalamata olives and basil sauce

ALCACHOFAS CONFITADAS Con crujiente de jamón ibérico (Temporada)....**16,5€**
GRILLED ARTICHOKE CONFIT with crispy ham (Seasonal)

PESCADO
FISH

BOQUERONES FRITOS....**14,0€**
FRIED ANCHOVIES

CHIPIRONES FRESCOS ENCEBOLLADOS....**16,0€**
BABY SQUID with caramelized onion

BUÑUELOS DE BACALAO con salsa de piquillo....**14,5€**
COD FRITTERS with piquillo pepper sauce

NEW **CALAMARES A LA ANDALUZA**....**14,0€**
CRISPY ANDALUSIAN-STYLE SQUID

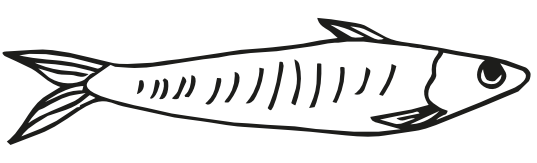
LANGOSTINOS SALTEADOS con aguacate y mango....**16,5€**
SAUTEED PRAWNS with avocado and mango

CEVICHE DE CORVINA con cancha, salsa de rocoto, boniato....**17,5€**
y cilantro
CORVINA CEVICHE with cancha, hot pepper sauce, sweet potato and coriander

TAQUITOS DE MERLUZA DE PINCHO....**18,0€**
HAKE CHUNKS with baked peppers and french fries

SALMÓN A LA PARRILLA....**19,0€**
GRILLED SALMON

NEW **DORADA CRUJIENTE** con ensalada Thai, sirope de chiles y jengibre dulce....**19,0€**
FRIED SEA BREAM With Thai salad, chili syrup, and sweet ginger.



CARNES
MEAT

CARPACCIO TONNATO con nuestra salsa artesanal, alcaparras....**18,0€**
aceite de oliva y ralladura de limón
CARPACCIO TONNATO served with our homemade sauce, capers, extra virgin olive oil, and lemon zest

MOLLEJAS DE TERNERA A LA PLANCHA con ajoblanco....**16,0€**
GRILLED VEAL SWEETBREADS with garlic sauce

KEBAB DE CERDO con salsa de yogurt picante y ensalada griega....**15,0€**
PIG KEBAB with spiced yogurt sauce & greek salad

ALBÓNDIGAS CASERAS (4 ud.)....**16,0€**
HOMEMADE MEATBALLS (4 units)

CANELÓN DE COSTILLA DE TERNERA....**16,0€**
BEEF SHORT RIB CANNELLONI

BURGER DE VACA MADURADA 40 DÍAS con queso cheddar....**16,5€**
pepinillo y bacon ahumado
40 DAY DRY AGED BEEF BURGER with cheddar cheese, smoked bacon and pickle

STEAK TARTAR CORTADO A CUCHILLO con huevo de codorniz....**19,0€**
KNIFE CUT STEAK TARTARE with quail egg

SOLOMILLO DE TERNERA con salsa de cabrales....**29,0€**
BEEF TENDERLOIN with "cabrales" sauce

PARRILLADA ARGENTINA con tira de asado, entraña, chorizo....**27,0€**
criollo, morcilla, patatas chafadas y champiñones
ARGENTINEAN GRILL with strip roast, skirt steak, creole chorizo, black pudding mashed potatoes and mushrooms

POSTRES
DESSERT

TORRIJA (extra helado de vainilla +3€)....**5,0€**
TORRIJAS (extra vanilla ice cream +€3)

LEMON PIE CON MERENGUE CÍTRICO....**6,5€**
LEMON PIE WITH CITRUS MIRINGUE

TARTA DE QUESO CASERA....**7,0€**
HOMEMADE CHEESECAKE

PINKY PANTHER....**7,0€**
Elaborado con frambuesas naturales y chocolate de frambuesa Valrhona
PINK PANTHER with natural raspberry and chocolate

TARTA DE CHOCOLATE....**7,0€**
Con base de plátano y helado de violeta
CHOCOLATE CAKE with banana and violet cream

NEW **FLAN CASERO**....**6,5€**
HOMEMADE FLAN

HELADOS ARTESANALES TÖTO....**6,5€**



BEBIDAS NATURALES
NATURAL DRINKS

MOROCCON ICED TEA....**3,5€**
MOROCCON ICED TEA

KOMBUCHA ARTESANAL BRUTT....**4,0€**
ARTISAN KOMBUCHA

GINGER SODA....**4,0€**
GINGER SODA

LIMONADA CON JENGIBRE Y HIERBABUENA....**3,5€**
GINGER & MINT LEMONADE

LIMONADA DE MARACUYÁ....**4,0€**
MARACUYA LEMONADE

ZUMO DE PIÑA NATURAL....**4,0€**
HOMEMADE PINEAPLE JUICE

ZUMO DE NARANJA NATURAL....**3,5€**
FRESH ORANGE JUICE

DETOX espinacas, piña, naranja, manzana, jengibre....**5,0€**
DETOX JUICE spinach, pineaple, orange, apple, ginger

APERTIVIVOS
APERITIFS

VERMOUTH CASERO ZECHINI		**3,5€**
LUSTAU ROJO		**4.5€**
	COPA	**JARRA**
TINTO DE VERANO	**4,0€**	**10,0€**
SANGRÍA DE VINO TINTO Y FRESAS	**6,0€**	**17,0€**
SANGRÍA DE CAVA	**7,0€**	**20,0€**

SUPLEMENTO DE PAN DE MASA MADRE ELABORADO CON HARINAS ECOLÓGICAS Y APERITIVO TAPENADE 1.5€/PERSONA*
SOURDOUGH BREAD SUPPLEMENT MADE WITH ORGANIC FLOURS AND TAPENADE APPETIZER €1.5 PER PERSON*



NUESTRA BODEGA

Vinos tintos
Red wine

D.O. RIOJA
Óxido - Tempranillo **4€ /19€**
La Montesa - Garnacha **28€**
Muga - Tempranillo **37€**

D.O. RIBERA DEL DUERO
Yotuel - Tinta fina **4,5€/26€**
Arzuaga - Tempranillo, Cabernet y Merlot **34€**
Pago de Carraovejas - Tinto Fino, Cabernet y Merlot **56€**

D.O. PAGO DE AYLÉS
Un Expected - Garnacha **4€/22€**

D.O. UTIEL REQUENA
Maloco - Bobal **4,5€/23€**

D.O. MADRID
GR 10 - Garnacha **25€**

D.O. MALLORCA
Ca`n Verdura - Mantenegro y Callet **28€**

D.O. TORO
Matsu el Pícaro - Tinta Toro **19€**

D.O. BIERZO
Parajes - Mencía **33€**

D.O. PRIORATO
Els Pics - Garnacha, Cariñena, Merlot **36€**

D.O. RIBEIRA SACRA
Saíñas - Mencía **28€**

D.O. NAVARRA
Le Naturel - Garnacha *(Vino Natural y sin filtrar)* **20€**

Vinos Blancos
White wine

D.O. RUEDA
Bodeguero - Verdejo *(Ecológico)* **4€/19€**

D.O. RIAS BAIXAS
Leirana - Albariño **4,5€/26€**

D.O. VALDEORRAS
Neno - Godello **4,5€/26€**

D.O. UTIEL REQUENA
Cañada de la Torre - Malvasía **5€/28€**

IGP VALLE DE SADACIA
Libalis (frizz 5.5) - Viura, Malvasia **3,5€/16€**

D.O. MALLORCA
L'insomni - Giró Ros, Malvasía **34€**

D.O. RIBEIRO
Ramón do Casar - Albariño y Godello **25€**

D.O. RIBEIRA SACRA
Lapola - Godello **39€**

IGP CASTILLA
Las Tinadas - Airén de Pie Franco ECO **29€**

D.O. NAVARRA
Castillo de Monjardín -Chardonnay **23€**

Vinos Rosados
Rose

D.O. RIOJA
Óbalo - Tempranillo **4€ /20€**

Espumosos
Sparkling

D.O. CORPINNAT
Gramona Alliances - Macabeu, Xarel.lo, Parellada **31€**

Cavas

D.O. CAVA
Cinta Púrpura Juvé & Camps - Macabeo, Xare-lo y Perellada **5€/25€**