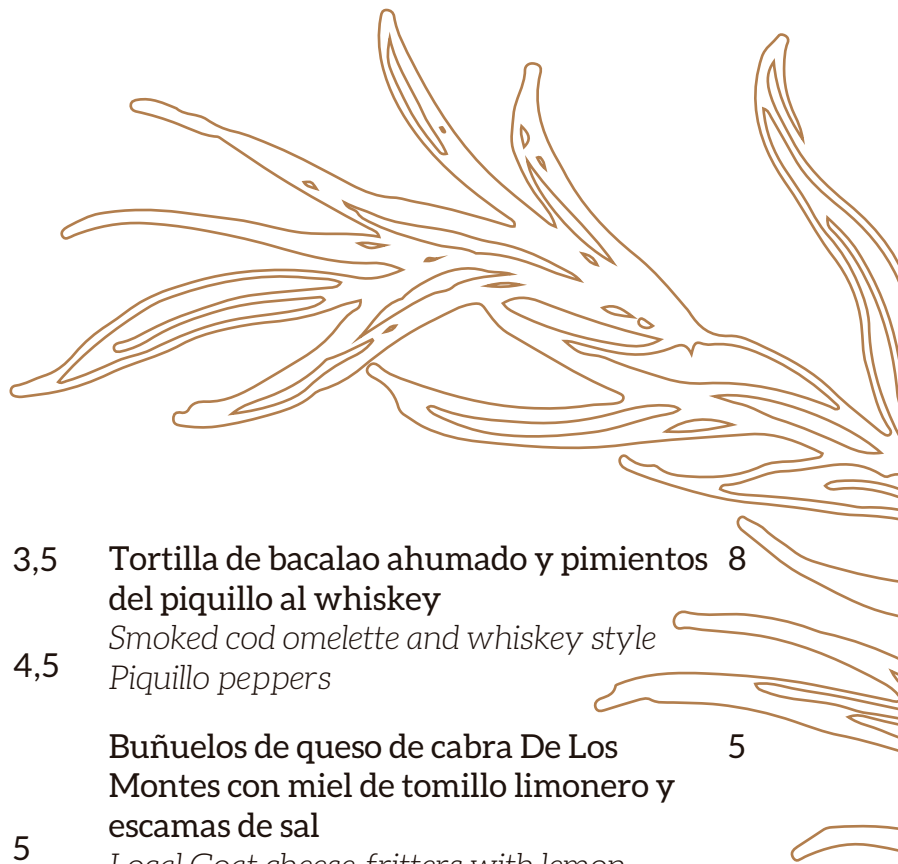


# Bendita Barra...



**Dúo de Gildas (Boquerón y anchoa)**  
*Anchovy pickle skewer*

3,5 **Tortilla de bacalao ahumado y pimientos del piquillo al whiskey** 8

**Chicharrones de atún estilo Argüeso (con tanto cariño como lo hacen ellos)**  
*Argüeso (North Spain) style tuna cracklings*

4,5 *Smoked cod omelette and whiskey style Piquillo peppers*

**Sobrasada tradicional curada, picos, regañás y grissini**  
*Traditional raw cured sausage, with breadsticks, regañás and grissini*

5 **Buñuelos de queso de cabra De Los Montes con miel de tomillo limonero y escamas de sal** 5  
*Local Goat cheese fritters with lemon thyme honey and salt flakes*

**Nuestras anchoas «00» en aceite de oliva virgen extra y pan de cristal**  
*Our «00» anchovies in extra virgin olive oil and crystal bread*

2,5 **La Bendita... hamburguesita de ternera con Gouda pesto rosso y trufa** 6  
*Blessed are you ...Beef burger with pesto rosso Gouda cheese and truffle*

**Ensaladilla rusa con ventresca, edamames y mahonesa con un chorreón de AOVE Finca la Torre orgánico**  
*Russian salad with tuna belly, edamame beans and mayo with an Organic EVOO Finca de la Torre*

5,5 **La japoibérica... hamburguesita de rabo de toro sobre arroz de sushi crujiente y mostaza de habanero** 5,5  
*The JapanIberic ...Oxtail burger above crispy sushi rice and Habanero chili pepper mustard*

**Burratina di latte pugliese con tomate eco del Guadalhorce y pesto al mortero**  
*Burratina di latte Pugliese with eco local tomato and mortar style pesto*

6 **Pregunta a nuestro staff por nuestras conservas caseras y quesos de autor que van cambiando cada semana.**

**A las Bravas... pero con un toque Japo**  
*Our Bravas...with a Japanese touch*

4,5 **Ask to our staff about our homemade preserves and our signature cheeses that change every week.**

**Patacón de carnitas de pollo con cebolla encurtida y lima (1 ud)**  
*Roasted chicken carnitas with lime and pickled onions patacon*

4,5

**Croquetas de rape y puerro con chutney de mango-chili (1 ud)**  
*Monkfish & leek croquettes with chili-mango chutney*

1,5

Tenemos información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Puede solicitar información a nuestro personal. Gracias. Disponible de lunes a sábados (de 13:30h a 16:30h). IVA incluido. We have allergens information available for our guests. Please ask to the staff. Thanks. Available from Monday to Saturday (from 13:30pm to 16:30 pm. VAT incl. Pan/Bread: 0,50€