



LAS ENSALADAS - SALADS

Ensalada de Carpaccio

- Tomate y Gamba, piñones, parmesano, rúcula, aceite, sal y pimienta
 - Prawn and tomato carpaccio salad with pine nuts, parmesan cheese, rúcula, olive oil, salt and black pepper
 - Salat mit Tomatencarpaccio, Gambas, Pinienkernen, Parmesan und Rucola, Olivenöl, Salz und Pfeffer
 - Carpaccio de tomate avec crevettes, pignons de pin, parmesan, roquette, huile d'olive, sel et poivre
 - Карпаччо из помидор, креветок, кедровые орехи, сыр павезан, руккола, оливковое масло, соль перец
- 9,00€

Ruma 4

- Langostinos, piña, aguacate, tomate cherry, queso en lascas manchego, lechuga romana y berros
 - Langostines, pineapple, avocado, cherry tomatoes, manchego cheese slices, roman lettuce and cress
 - Langostinos, Ananas, Avocado, Cherrytomaten, kleinen Käsestückchen, Römanersalat und Kresse
 - Crevettes, ananas, avocat, tomates cerises, petits Flocons morceaux de fromage Manchego, laitue et salades frisée
 - белые креветки, ананас, авокадо, помидоры черри, сыр манчего, капуста, креш-трава
- 9,50€

Ensalada Poke Hawaiano

- Lechugas variadas, mejillones, brotes de soja, huevo poché, brócoli, alga kombu y cebolla roja
 - Different types of lettuce, mussels, soya shoots, poached egg, broccoli, kombu seaweed and red onion
 - Kopfsalatvariationen, Miesmuscheln, Sojasprossen, poschierte Eier, Brokkoli, Kombu Algen und roten Zwiebeln
 - Laitudes variées, moules, germes de soja, oeuf poché, broccoli, algues, oignon rouge
 - Капуста, мидии, ростки сои, яйцо, брокколи, водоросли Комбу и красный лук
- 9,50€



Ensalada de Pulpo

- Cebolla tierna, tomate en dados, cilantro, pulpo laminado y un toque de miel y lima
- Spring onion, tomato cubes, thinly sliced octopus, coriander and a hit of honey and lime
- Frühlingszwiebel, Tomatenwürfel, Tintenfisch, Koriander mit einem Hauch von Honig und Limette abgeschmeckt
- Poulpe picante avec oignons tendres, dés de tomate, poulpe de lamelles, coriandre et un soupçon de miel et limette
- молодой лук, помидоры, осьминог, кинза, мед и сок лимы

8,75€

Salmorejo Cordobes

- Salmorejo Cordobés, jamón y huevo
- Cordoban salmorejo, serrano ham and egg
- Rotbarben auf Cordoba Art mit Schinken und Eiern
- Soupe (tomates) à la Cordobes avec jambon et oeuf
- Сальморехо Кордоба с хамоном и яйцо

6,90€



Ostras - Oysters – Austern – Huîtres – У с т р и ц ы

Nr. 1 - 6 unidades 24,00€

Nr. 2 – 6 unidades 19,30€



WOK Y FRITO

·Croquetas caseras de Ibérico

- Homemade Iberian ham croquettes
- Hausgemachte Kroketten von iberischem Schinken
- Croquettes maison jambon Ibérique
- Крокеты из хамона Иберико

und. 1,25 € - 10 unds. - 1 Ración
1'25€/unit – 10 units/1 portion
je 1,25€ , 10 Stück - 1 Portion
unid 1,25€ - 1 ración, 10 unid
1шт. 1,25, порция
10,00€

· Calamares salteados y su sofrito de ajo con salsa tartara

- Sautéed squid with fried garlic and tartar sauce
- In Knoblauch gebratene Tintenfischringe mit Tartarsauce
- Calamars sautés à l'ail, accompagné de sauce Tartare
- Кальмары с чесноком и татарский соус

13,50€

·Pulpo en canal frito con su sofrito de tomate

- Fried octopus with fried tomato sauce
- Halbierter frittiertes Octopus in Tomatensauce
- Poulpe cuisiné a la tomate
- Жареный осьминог с томатным соусом

14,50€

·Bacalao en tempura, alioli de chimichurri

- Cod tempura and a chimichurri alioli
- Paniertes Kabeljau mit Chimichurri-Alioli
- Morue cuite au Tempura avec àioli Chimichurri
- Треска в темпуре с алиоли чимичурри

11,90€

·Curry con arroz basmati, salteado de langostinos y verduras

- Curry with basmati rice, sautéed langostines and veggies
- Curry mit Basmatireis, Kaisergranatpfanne und verschiedene Gemüse
- Sauté de crevette, legumes et riz basmati au curry
- Карри с белыми креветками рис Басмати и овощами

13,90€

·Almejas en salsa verde

- Clams in green sauce
- Venusmuscheln in grüner Sauce
- Palourdes à la sauce verte
- Ракушки Вонголе в зеленом соусе

13,50€



- Tellinas salteadas al wok
- Sautéed razor clams
- Sautierte Tellinenscheln
- Tellines sautées
- Ракушкии Тельина

12,90€

- Pulpo a la brasa
- Grilled octopus
- Gegrillter Oktopus
- Poulpe grillé
- Осьминог на гриле

13,90€

- Salteado de Mejillones al vino blanco o manzanilla
- White wine or Manzanilla sautéed mussels
- Sautierte Miesmuscheln in Weisswein oder in Most
- Moules sautées au vin, ou au cidre
- Мидии в белом вине

8,75€

- Alcachofas fritas con jamón
- Fried artichokes with serrano ham
- Frittierte Artischocken mit Schinken
- Artichaut frits avec jambon
- Жареные артишоки с хамоном

9,00€



HAMBURGUESAS

·Todas las hamburguesas van servidas con lechuga, tomate, cebolla frita, pepinillos, queso cheddar, confitura de cebollas y patatas

·Hamburgers are served with lettuce, tomato, fried onion, pickles, cheddar cheese, onion jam and chips

·Alle Hamburger mit grünem Salat, Tomaten, frittierten Zwiebeln, Gewürzgerken, Cheddarkäse, Zwiebelkonfitüre und Pommes frites

·Tous nos hamburgers sont servis avec salade verte, tomate, oignon frits , cornichons, fromage Cheddar, confit d'oignons, frites.

·Все гамбургеры обслуживают с капустой, помидорами, жареным луком, соленым огурцом, сыр чедар, луковый джем и картофель фри

Junior	125 grs	8,95€
Vaca	225 grs	10,95€
Wagyu	190 grs	11,95€
Angus	220 grs	12,00€

Extra: Huevo frito, Bacon, Camember, Roquefort, Manchego

Extras: fried egg, bacon, cheese (camembert/ roquefort / manchego)

Extras: Spiegelei, Speck, Camembert, Roquefort-Sauce, Manchego-Sauce

Supplément: Oeuf frit, Bacon, Camembert, Roquefort, Manchego

Экстра: жареное яйцо, бекон, сыр камембер, сыр рокефорт, сыр манчего

1,50€



LOS ESPETOS

("Espetos" means cooked over flames on a stick)
(am Stock gegrillter Fisch)
(рыбные шашлычки)

- Lubina
 - Bass Espetos
 - Worlfsbarsch
 - Loup de mer
 - Сибас 19,50€
-
- Dorada
 - Sea Bream
 - Dorade
 - Dorade
 - Дорада 19,00€
-
- Rodaballo a la brasa para 2 Personas
 - Grilled turbot – For 2 people
 - Steinbutt (ab 2 personen)
 - Turbot pour 2 pers.
 - Палтус (2 перс) 38,00€
-
- Brocheta de langostinos y salsa de mango picante
 - Shrimp brochette with hot mango sauce
 - Garnelenspieß mit pikanter Mangosauce
 - Brochette de crevettes avec sauce mangue picante
 - Шашлык с белыми креветками и острый соус из манго 18,50€
-
- Espeto de sardina
 - Sardine espeto
 - Sardinen
 - Sardines grillées
 - Шашлык из сардины 12,00€



LA BRASA

·Chuletón de vaca vieja 500g

·Aged T-bone steak

·Kotelett vom ausgewachsenen Rind

·Côte de boeuf pour deux pers

·Стейк на кости

21,00€

·Solomillo de vaca

·Tenderloin

·Rinderfilet

·Filet de jaunisse

·Говяжья вырезка

19,90€

·Solomillo salteado con boletus verduras y patatas

·Tenderloin sautéed with boletus, vegetables and potatoes

·Gebratene Rinderfiletstreifen mit Steinpilzen, Gemüse und Pommes frites

·Filet de boeuf sauté avec légumes, pomme de terre et boletus

·Обжаренная говяжья вырезка с белыми грибами, овощами и картофелем

18,00€

·Churrasco de Wagyu con salsa con su jugo de reducción

·Wagyu churrasco with its own juice reduction sauce

·Wagyu Steak im eigenen Saft

·Steak de boeuf Wagyu dans le jus de sa réduction

·Чурраско из вагью в соусе

20,00€

·Chuletón raza limosin 500 grs

·Limosin T-bone steak (minimum 2 people)

·Kotelett vom Limousinrind (500g) – Minimum 2 personen

·Côte de boeuf de la race Limosine. Minimum 1 pers, les 500g

·Стейк на кости раса лимузин мин. 2 перс.,

19,50€

·Brocheta de solomillo con salsa chimichurry picante

·Tenderloin brochette with hot chimichurri sauce

·Filetspiess mit pikanter Chimichurrisauce

·Brochettes de filets de boeuf, sauce Chimichourri picante

·Шашлык из говяжьей вырезки с острым соусом чимичурри

17,50€



Guarnición: patata asada con queso y wok de verduras en lardones
Garnish: roasted potato with cheese and Thinly sliced vegetable wok
Beilagen: Gebratene Kartoffeln, überbacken mit Käse und Gemüse aus dem Wok mit Speck, kleingeschnittenen Zucchini & Karotten
Accompagnement: Patate au fromage et wok de légumes
Гарнир: запеченный картофель с сыром и овощи вок

Salsas: Pimienta migñonet y mostaza en grano
Sauces: Migñonet pepper and mustard seeds
Saucen: Schwarze-Pfeffersauce und Grobkörnige-Senfsauce
Sauces au choix - Poivre noir et vieille moutarde
Соусы: из перца или горчичный

ARROCES SECOS

Valenciana

- Judía, pollo, conejo, garrafó y caracoles
- Green beans, chicken, rabbit, garrafó beans and snails
- grüne Bohnen, Huhn, Kaninchen, Saubohnen und Schnecken
- Poulet, lapin, haricot vert, feves, escargots
- Фасоль, курица, кролик, улитки

11,50€

Señoret

- Rape, sepia y gamba
- Prawns, cuttlefish and anglefish
- Seeteufel, Tintenfisch und Gambas
- Lotte, poulpe et crevette
- Морской черт, морская каракатица и креветки

12,50€

A banda

- Rape y gamba
- Anglefish and prawns
- Seeteufel und Gambas
- Lotte et crevette
- Морской черт и креветки

10,50€

Fideuá

- Rape, sepia y gamba
- Anglefish, cuttlefish and prawns
- Nudeln, Seeteufel, Tintenfisch und Gambas
- Vermicelle, lotte, poulpe, crevette
- Тонкая вермешель, морской черт, морская каракатица и креветки

12,50€



Arroz de Sepionet

- Sepia y ajos tiernos
- Cuttlefish and garlic shoots
- Seeteufel und junger knoblauch
- Seiche et ails tendre
- Рис, маленькие морские каракатицы с молодым чесноком

12,50€

Mixta

- Pollo, magro, gambas, cigalas, mejillón y verduras
- Chicken, pork, prawns, Norway lobster, mussels and vegetables
- Huhn, Schweinfilet, Gambas, Kaisergranat, Miesmuscheln und Gemüse
- Poulet, porc, moules, langoustines, crevettes et légumes
- Курица, свинина, овощи, мидии, креветки и сгала

11,50€

Arroces solo por la mañana, Mínimo 2 personas
Rices only at lunchtime, Minimum for 2 people
Reisgerichte nur mittags, Ab 2 Personen
Seulement a midi, minimum 2 personnes
Мин“ 2 персоы, цена за персону и только в обед





POSTRES

·Piña asada con su jugo y helado de coco

·Pineapple roasted in its own juice accompanied by coconut ice-cream

·Genbratene Annas mit Kokusnusseis

·Ananas grillé accompagné de glace à la noix de coco

·Жареный ананас в своем соке и кокосовое мороженое

7,00€

·Souflé al gran marnier y crema pastelera

·Grand Marnier Soufflé with custard cream

·Soufflé mit Gran Marnier und Vanillesauce

·Soufflé au Grand-Marnier avec sauce vanille

·Суфле в гран марньер

5,00€

·Mango asado tajin y sorbete de lima

·Tajin roasted mango with lime sorbet

·Limettensorbet mit gebratener Mango

·Sorbet de limette et mangue grillée

·Запеченный манго и лимонный сорбет

7,00€

·Cono de teja y sus Mousse de chocolate blanco y negro y con un montón de fruta fresca

·Black & white chocolate mousse in a cone accompanied by an amount of fresh fruits

·Teigdach mit schwarzem, weissem Schokoladenmousse auf einem Berg von frischem Obst - ab 2 Per.

·Conet avec de mousse chocolat noir et blanc couronnée de fruits - pour deux pers.

·Вафельный конус с шоколадным муссом, шоколад белый, черный и фрукты 2 перс (2 перс.) за перс

para 2 - 12,00€

·La tatin de siempre, manzana, crema liquida y helado de canela

·Classical tatin, apple, liquid cream and cinnamon ice-cream

·Apfelkuchen mit flüssiger Creme und Zimteis

·Tarte Tatin avec une crème fluide et glace à la cannelle

·Яблочный татин крем и мороженое из корицы

6,00€

·Los tres quesos: Roquefort, manchego y Camembert

·Cheese board: Roquefort, Manchego and Camembert

·Käseteller mit Roquefort, Manchego, Camembert

·Assiette de fromages composée de roquefort, manchego, camembert

·Три сыра: Рокефорт, манчего и камемберт

10,50€



- Fruta de temporada
- Season fruits
- Früchte der Saison
- Fruits de la saison
- Сезонный фрукт

5,00€

- Sopa de chocolate y Buñuelo de plátano
- Chocolate soup and banana fritter
- Schokoladensuppe mit Bananen gefüllten Windbeutel
- Soupe au chocolat avec beignet de banane
- Суп из белого шоколада и буньюэло с бананом

5,50€