

## TODAY'S TAPAS CHOOSE 3 TO 4 TAPAS PER PERSON

### COLD

-JAMON IBERICO DE BELLOTA <b>Iberian Ham of acorn (Acorn fed)</b>				£ 12.25
-PAN CON TOMATE A LA CATALANA CON O SIN JAMON IBERICO DE BELLOTA <b>Toasted bread, fresh tomato &amp; olive oil "a la catalana" with or without Iberian Ham</b>	£ 6.00	(V)		£ 3.00
-CARPACCIO DE BUEY CON VINAGRETA DE PISTACHIO <b>Beef carpaccio, pistachio and mustard vinaigrette</b>				£ 6.75
-BOQUERONES MARINADOS EN VINAGRE, AJO Y PEREJIL <b>Baby Anchovies marinated in garlic and parsley</b>				£ 5.00
-ENSALADA CON QUESO DE CABRA DEL CASAR, TOMATES SECOS & VINAGRETA DE MIEL <b>"El casar" organic goat cheese, dry tomatoes salad &amp; honey vinaigrette</b>		(V)		£ 5.75
-QUESO MANCHEGO CON MEMBRILLO Y UVAS <b>Spanish Manchego Cheese With Quince Fruit Marmalade and Grapes</b>		(V)		£ 7.25
-TARTAR DE ATUN CON ALIOLI & ACEITE DE AGUACATE Y CAVIAR DE ARENQUE <b>Raw tuna tartar, avocado oil &amp; avocado alioli sauce and herring caviar</b>				£ 8.00
-CARPACCIO DE BACALAO, CON NARANJA Y ACEITUNAS <b>Cod Fish Carpaccio, With Olives and Orange</b>				£ 6.25
-ENSALADA DE CHAMPIÑONES CON VINAGRETA DE MOSTAZA <b>Mushrooms Salad with mustard vinaigrette</b>	NEW	(V)		£ 5.50
-VIRUTAS DE FOIE GRAS CON PEDRO XIMENEZ <b>Shavings of Foie Gras With Pedro Ximenez Sweet Sherry</b>				£ 6.50

### HOT

-PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE MERLUZA <b>Piquillo Peppers From Navarra Stuffed With Hake</b>				£ 7.75
-ALBONDIGAS AL OLOROSO DE JEREZ <b>Meat Balls Cooked in Oloroso Sherry</b>				£ 6.00
-PATATAS BRAVAS <b>Spicy "patatas bravas" (Potatoes)</b>		(V)		£ 6.25
-ESPARRAGOS FRITOS CON ROMESCU <b>Griddled asparagus with catalan romesco sauce</b>		(V)		£ 7.25
-CROQUETAS CREMOSAS DE JAMON CON SALSA DE TOMATE & TOMILLO <b>Serrano ham &amp; béchamel croquettes with tomato and thyme sauce</b>				£ 7.00
-PIMIENTOS DEL PADRON <b>The famous Galician Padrón peppers</b>		(V)		£ 6.50
-CALAMARES "FRITOS" O A LA "PLANCHA" <b>Deep fried or griddled "fresh squid"</b>				£ 8.25
-CHORIZO DE SALAMANCA A LA BRASA <b>Char grilled spicy chorizo from Salamanca</b>				£ 5.75
-CHULETILLAS DE CORDERO A LA BRASA CON PIMIENTOS DE PADRON <b>Grilled baby lamb chops with pardon pepper</b>			(each)	£3.00
-GAMBAS A "LA PLANCHA" <b>Griddled king prawns cooked "a la plancha"</b>			(each)	£ 2.25
-SOLOMILLO DE BUEY A LA PARRILLA CON PATATAS AL ROMERO <b>Grilled fillet of beef with rosemary potatoes</b>				£ 13.00
-TORTILLA ESPAÑOLA DE PATATA, CON HUEVO DE CORRAL & CEBOLLA <b>Spanish omelette (free range egg, potato &amp; onion)</b>		(V)		£ 5.75
-POLLO DE CORRAL A LA PLANCHA CON MARINADO DE LIMA <b>Grilled Chicken breast, (free range) marinated in lime &amp; olive oil</b>				£ 6.75
-CHIPS DE BERENJENA CON MIEL DE ROMERO <b>Aubergine chips with rosemary honey</b>		(V)		£ 5.25
-PULPO A LA GALLEGA <b>Grilled octopus "Galician style"</b>				£ 8.00
-FABADA ASTURIANA <b>White Beans with Chorizo</b>			NEW	£ 6.00
-VEGETALES A LA PLANCHA <b>Griddled Vegetables</b>		NEW	(V)	£ 5.75
-DORADA A LA PLANCHA CON ESPINACAS, PASAS Y TOMATE <b>Sea bream "a la plancha" with spinach, raisins &amp; grill tomato</b>				£10.00
-PRESA IBERICA CON PURE DE PATATA Y CHORIZO E HIGOS <b>Fillet of Black Iberian Pork with mash potato and figs</b>			NEW	£ 11.50
-QUESO ARZUA FRITO CON MERMELADA DE TOMATE <b>Melted Arzua cheese with tomato marmalade</b>				£ 6.25