

## Tapas

individuales

Tapas

<b>Croquetas caseras de Jamón</b> Homemade ham croquettes	1,20/uni.
<b>Croquetas caseras de Gachamiga</b> "Gachamiga" croquettes	1,20/uni.
<b>Empanadilla de Atún Rojo</b> Small pasty of red tuna	2,75 ★
<b>Queso fresco con anchoas, pimiento y piparra</b> Fresh cheese with anchovy, red pepper and basque pepper	3,00
<b>Crujiente de Gamba Roja y Albahaca</b> Crispy golden fried red prawn with basil	3,50
<b>Timbal de Escalivada con Melva</b> Small vegetable pie with tuna	4,25
<b>Tosta de Sardina Ahumada sobre Tomate Concassé</b> Smoked sardine on crushed tomato	4,00
<b>Huevo Frito con Patatas, Chicharrones y Foie</b> Fried egg with potatoes, crispy bacon and foie	5,00
<b>Mini Tartar de Atún rojo con espuma de Aguacate</b> Mini red tuna tartar with avocado foam	7,00

## Ensaladas

Salads

<b>Ensalada Mediterránea</b> Mediterranean Salad	9,50
<b>Ensalada César</b> Caesar salad	9,50
<b>Ensalada Blu (de queso de Cabra)</b> Blu Salad (With Goat Chesse)	9,50 ★
<b>Ensalada de Tomate y Ventresca</b> Salad with tomatoes and tuna belly	10,00
<b>Ensalada Templada de Canónigos, Jamón de Pato y vinagreta de pipas de calabaza</b> Warm salad of lamb's lettuce, cured duck breast and pumpkin seed vinaigrette	9,50

## Entrantes

Starters

<b>Chipirones a la plancha con hummus</b> Grilled baby squid hummus	9,50
<b>Ragout de setas silvestres con huevos rotos</b> Wild mushrooms ragout with Spanish broken eggs (scrambled egg)	13,50 ★
<b>Calamares a la romana</b> Roman or andalusian squid	8,50
<b>Calamar nacional a la plancha o andaluza</b> National squid	11,50
<b>Taquitos de bacalao rebozados</b> Battered cod	9,50 ★
<b>Pulpo a la gallega</b> Galician style octopus	11,50
<b>Revuelto de morcilla y espárragos trigueros</b> Scrambled egg with black pudding with asparagus	8,50
<b>Verduras de nuestra huerta a la plancha</b> Grilled vegetables from our garden	8,75
<b>Cazuela de Champiñón y Gambas</b> Mushroom and prawn casserole	9,50
<b>Bacalao ajoarriero al estilo almanseño</b> Almansa style cod (cooked in "arriero" garlic sauce)	8,50
<b>Lomo de orza</b> Cooked pork loin marinated in olive oil	9,50
<b>Queso frito con mermelada de tomate</b> Fried cheese with tomato jam	7,50
<b>Berenjenas fritas con salmorejo</b> Fried eggplant with cold creamy tomato soup	8,00
<b>Taquitos de Solomillo de Cerdo con Salsa Agridulce</b> Small pieces of port sirloin with sweet and sour sauce	10,50
<b>Queso Manchego</b> "Manchego" cheese (cured sheep cheese)	6,00
<b>Jamón ibérico de Bellota (100gr.)</b> Cured Iberian ham	23,00

★ Especialidad de la casa

## Guisos

Stews

<b>Consomé con pelotas de relleno</b> Consomme with meatballs	5,75
<b>Salmorejo cordobés</b> Cordovan «salmorejo» (cold tomato soup)	4,75
<b>Fabes con pulpo</b> Bean with octopus	14,75 ★
<b>Gazpachos manchegos</b> Almansa traditional food	12,50
<b>Arroz con magro y verduras</b> Pork loin and vegetables rice	11,00
<b>Arroz a banda</b> «A banda» rice (seafood and fish rice)	11,00
<b>Paella de pollo, conejo y caracoles</b> Paella rice with chicken, rabbit and snails	13,50
<b>Arroz meloso con pollo de corral, trufa y queso manchego</b> Creamy rice with chicken, truffle and «Manchego» cheese	13,50 ★
<b>Arroz de mariscos (meloso o paella)</b> Seafood rice (creamy or paella style)	16,00

\*Arroz (mínimo 2 personas)  
Rice (minimum 2 persons)

## Entre el pan

Sandwich

<b>Mollete de solomillo de Ternera con berejena</b> Muffin beef tenderloin with eggplant	10,00
<b>Hamburguesa de Angus (200gr.) con cebolla caramelizada y queso</b> Beef Burguer with caramelized onion and cheese	11,50
<b>Sandwich Club Blu</b> Club Blu Sandwich	8,50
<b>Hamburguesa de Wagyu, con Bacon, cebolla caramelizada y salsa de mostaza y miel</b> Wagyu burger with bacon, caramelized onion with mustard and honey sauce	14,50 ★
<b>Todos acompañados de patatas fritas caseras</b> All of them with homemade french fries	

## Pescado

Fish

<b>Bacalao confitado con tomate a la albahaca</b> Cod confit with tomato and basil	15,00 ★
<b>Merluza de pintxo a la plancha</b> Line-caught grilled hake	16,00
<b>Atún Rojo a la plancha</b> Grilled red tuna	18,00
<b>Tartar de Atún Rojo con aguacate</b> Red tuna tartar with avocado	18,00 ★
<b>Cola de Rapito a la espalda</b> Skin side down monkfish	14,50

## Carnes

Meat

<b>Huevos fritos de corral con jamón y pimientos</b> Free-range fried eggs with ham and peppers	9,50
<b>Cordero frito con ajos, patatas y pimientos de padrón</b> Fried lamb with garlic, chips and "padrón" peppers	14,75
<b>Solomillo de Cerdo con salsa de Pedro Ximénez</b> Pork sirloin with "Pedro Ximénez" sauce	11,50
<b>Manitas de Cerdo Rellenas de Setas y Foie</b> Pig's trotters with foie and mushroom	15,00
<b>Entrecot de buey Gallego a la parrilla (300gr.)</b> Grilled ox entrecote	19,00
<b>Solomillo de buey Gallego a la brasa (225 gr.)</b> Grilled ox sirloin steak	21,50
<b>Entrecot de buey Gallego a la parrilla trinchado (500 gr. Para compartir)</b> Galician Grilled ox entrecote (500 gr. to share)	30,00 ★
<b>Entrecot de Angus a la parrilla trinchado (500 gr. Para compartir)</b> Angus Grilled (500 gr. to share)	45,00

Precios en euros, IVA incluido.  
Consulte nuestra carta de alérgenos.