

Nuestros productos están disponibles para llevar con un 20% de descuento, sujeto a disponibilidad
Our products are available to take away with 20% discount, subject to availability.



OSTRAS - OYSTERS

DAVID HERVÉ - MARENNES OLÉRON (FR)

Entregas frescas cada semana
Fresh delivery every week

FINE DE CLAIRE Nº 3

(2 UNITS)	(6 UNITS)	(12 UNITS)
9,00€	24,00€	42,00€

CAVIAR

CALVISIUS & ARS ITALICA (ITA)

PRESTIGE - TRADITION (10GR)

Delicate & elegant
White sturgeon / Esturión blanco - Black

35,00€

IMPERIAL - OSCIETRA (10GR)

The most refined
Russian sturgeon / Esturión ruso - Golden

45,00€

ROYAL - BELUGA (10GR)

Exclusive & rare
Huso Huso sturgeon / Caspian, Azof and Black sea

75,00€

CONSERVAS - CANNED

Artesanal y natural, sin ningún tipo de aditivo o conservante
Artisanal and natural, without any additives or preservatives

NARDÍN, MAESTROS CONSERVEROS - GIPÚZKOA (ES)

BOQUERONES EN VINAGRE

Anchovies in vinegar

15,00€

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

Cantabrian Anchovies

17,50€

ANCHOAS AHUMADAS DE GETARIA

Smoked Anchovies from Getaria

16,50€

LOMOS DE CABALLA AHUMADOS

Smoked Mackerel loins

17,00€

SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA

Sardines in Olive Oil

14,50€

CESTA DE PAN / BASKET OF ORGANIC SOURDOUGH BREAD 6€

FOCACCIA / ORGANIC SOURDOUGH FOCACCIA 7€

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Nuestros productos están disponibles para llevar con un 20% de descuento, sujeto a disponibilidad
Our products are available to take away with 20% discount, subject to availability.



TARTARE

Entregas frescas cada semana / Fresh delivery every week

ATÚN ROJO / RED TUNA 19,00€
Tarifa, Cádiz - Spain

LUBINA / SEA BASS 19,00€
San Lúcar de Barrameda, Cádiz - Spain

BEEF - STYLE FILET AMÉRICAIN 29,00€
*Dry Aged Beef with organic oak lettuce
Beef from El Capricho By José Gordón - León, Spain*

TOSTAS - TOAST

THE TUNA - BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA 16,00€
*Northern atlantic tuna in olive oil
Nardín - Getaria, Spain*

LE CANNIBALE 16,00€
*Dry Aged Beef - Tartare style
El Capricho by José Gordón - Leon, Spain*

THE PASTRAMI BEEF 15,00€
El Capricho by José Gordón - Leon, Spain

SMASHED AVOCADO, EGG, FETA & CORIANDER 15,00€
Familia Hevilla - Coín, Spain

AUBERGINE CAVIAR & FETA (AOP) 14,00€
Familia Hevilla - Coín, Spain

VEGETARIANO - VEGETARIAN

CAVIAR DE BERENJENAS - ESTILO ORIENTAL 12,00€
*AUBERGINE CAVIAR
Organic Farm "Familia Hevilla" - Coín, Spain*

TOMATES ECOLÓGICOS - HUEVO DE TORO 14,00€
*Según disponibilidad/ Subject to availability
ORGANIC TOMATOES
Organic Farm "Familia Hevilla" - Coín, Spain*

AUTÉNTICA FETA GRIEGA (AOP) 12,00€
*AUTHENTIC GREEK FETA
Papathanasiou, Greece*

CESTA DE PAN / BASKET OF ORGANIC SOURDOUGH BREAD 6€
FOCACCIA / ORGANIC SOURDOUGH FOCACCIA 7€

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Nuestros productos están disponibles para llevar con un 20% de descuento, sujeto a disponibilidad
Our products are available to take away with 20% discount, subject to availability.



PLANCHAS - BOARDS

CHARCUTERÍA ARTESANAL NACIONAL
National artisan charcuterie

"El Capricho" by José Gordón - León, Spain

CARPACCIO DE VACA MADURADA <i>Dry aged beef carpaccio, 180 days matured</i>	17,00€
CECINA DE BUEY EXTRA <i>Cured Ox cecina</i>	15,00€
PASTRAMI DE BUEY <i>Ox pastrami</i>	12,00€
CHORIZO DE BUEY <i>Spicy Ox chorizo</i>	12,00€
SALCHICHÓN DE BUEY <i>Ox salami</i>	12,00€

Ibéricos Maldonado - Badajoz, Spain

JAMÓN BELLOTA 100% IBÉRICO <i>100% Iberian acorn-fed ham</i>	29,00€
LOMO DOBLADO 100% IBÉRICO <i>100% Iberian folded pork loin</i>	12,00€
CHORIZO DE BELLOTA 100% IBÉRICO <i>100% iberian acorn-fed chorizo</i>	12,00€
PANCETA 100% IBÉRICA <i>100% Iberian pork belly</i>	15,00€
SALCHICHÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO <i>100% Iberian acorn-fed salami</i>	12,00€

GRANJEROS / FARMERS FROM SOUTH-WEST FRANCE

MAGRET DE PATO AHUMADO <i>Smoked Duck Magret</i>	15,00€
--	--------

TERRINA - ARTISANAL TERRINE

JABALÍ <i>Wild Boar</i> 15,00€	PATO CON CERDO <i>Duck with Pork</i> 15,00€	CIERVO <i>Deer</i> 15,00€
---	--	--

CESTA DE PAN / BASKET OF ORGANIC SOURDOUGH BREAD 6€
FOCACCIA / ORGANIC SOURDOUGH FOCACCIA 7€

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Nuestros productos están disponibles para llevar con un 20% de descuento, sujeto a disponibilidad
Our products are available to take away with 20% discount, subject to availability.



QUESOS ARTESANALES - ARTISAN CHEESES

QUESERÍA "EL CULTIVO" - Madrid, Spain

MANCHEGO CURADO, 6 MESES - Ciudad Real (ES) MANCHEGO D.O.P MALACARA BY FÉLIX INIESTA <i>Ovejas de pastoreo - leche cruda - raza autóctona</i> <i>Grazing Sheep - raw milk - indigenous breed</i>	12,00€
NÉBOA BRIE STYLE, 2 MESES - Galicia (ES) GANADERÍA QUINTIÁN <i>Vaca de pastoreo - leche cruda - pasta blanda</i> <i>Grazing cow - raw milk - soft paste</i>	12,00€
FUNKY MONK, 2 MESES - Rumbeke (BE) <i>Vaca de pastoreo - leche pasteurizada - pasta blanda</i> <i>Grazing cow - pasteurised milk - soft paste</i>	12,00€
TRONCHÓN, 3 MESES - Cáceres (ES) <i>Cabra Alpina francesa de pastoreo - leche cruda</i> <i>French Alpine grazing goat - raw milk</i>	12,00€
GRUYÈRE AOP, 16 MESES - Gruyères (CH) <i>Vaca de pastoreo - raza autóctona - leche cruda</i> <i>Grazing cow - indigenous breed - raw milk</i>	13,00€
COMTE AOP, 16-21 MESES - Jura (FR) COMTE AOP MARCEL PETITE RÉSERVE TRADITION <i>Vaca de pastoreo - raza autóctona - leche cruda</i> <i>Grazing cow - indigenous breed - raw milk</i>	13,00€
TOMME DE SAVOIE IGP FERMIER - Savoie (FR) <i>Vaca de pastoreo - raza autóctona - leche cruda</i> <i>Grazing cow - indigenous breed - raw milk</i>	12,00€
OG KRISTAL, 22 MESES - Roeselare (BE) OLD GROENDAL - VAN TRICHT - «GOUDA STYLE» <i>Vaca de pastoreo - leche pasteurizada - pasta dura</i> <i>Grazing cow - pasteurised milk - hard paste</i>	13,00€
QUESO AZUL / BLUE CHEESE - Cantabria (ES) PICÓN BEJES-TRESVISO, D.O.P JAVIER CAMPO <i>Vaca de pastoreo - raza autóctona - leche cruda</i> <i>Grazing cow - indigenous breed - raw milk</i>	12,00€



CESTA DE PAN / BASKET OF ORGANIC SOURDOUGH BREAD 6€
FOCACCIA / ORGANIC SOURDOUGH FOCACCIA 7€

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED