

Cesta de Picos,  
Tostas y Regañás \_\_\_ 3  
Sticks and Toasts Basket

Hogaza Rústica  
de Masa Madre \_\_\_\_\_ 3  
Rustic Sourdough Loaf

Pan de Cristal  
con Tomate y AOVE \_\_ 4  
Fine Crystal Bread

Gilda de Anchoa / Anchovy Gilda _____	2,5
Gilda de Pulpo / Octopus Gilda _____	2,5
Gilda de Boquerón Marinado / Marinated Anchovy Gilda _____	2,5
Mejillones en Escabeche / Pickled Mussels _____	5
Sardinillas en Aceite de Oliva / Sardines in Olive Oil _____	5
Patatas Bravas / Spicy Potatoes _____	5
Chistorra de Navarra / Cured Pork Sausage from Navarra _____	7
Morcilla de Burgos / Blood Sausage from Burgos _____	8
Ensaladilla Rusa / Russian Salad _____	8
Pimientos tipo Padrón / Padron style Peppers _____	8
Flor de Alcachofa / Artichoke Flower _____	4
Berenjena asada con Queso de Cabra y Miel de Caña _____	6
<i>Roasted Eggplant with Goat Cheese and Cane Honey</i>	
Huevos Rotos / Scrambled Fried Eggs _____	8
con Jamón / with Ham _____	10
con Virutas de Foie / with Foie _____	12
Croquetas/Croquettes _____	8
de Pollo Thai / Thai Chicken	
de Gulas al Ajillo / Gulas and Garlic	
de Boletus / Boletus	
Salmorejo Cordobés / Cordoban Salmorejo _____	6
Cóctel de Gambas / Prawn Cocktail _____	9
Cogollos con Salsa César / Lettuce Heart with Caesar Sauce _____	6
+ Anchoas / Anchovies _____	+4
+ Pollo y Bacon / Chicken & Bacon _____	+4
Ensalada de Burrata con Higos y Tomates Confitados _____	12
<i>Burrata Salad with Figs and candied Tomatoes</i>	
Ensalada de Tomate con Ventresca / Tomato Salad with Tuna Belly _____	12
Carpaccio de Ternera con Vinagreta de Trufa _____	14
<i>Veal Carpaccio with Truffle Vinaigrette</i>	

## POSTRES / DESSERTS

Vasito de Mousse de Chocolate _____	4,5	Coulant de Chocolate _____	4,5
<i>Chocolate Mousse</i>		<i>Chocolate Coulant</i>	
Vasito de Albaricoque y Maracuyá __	4,5	Tarta de Queso _____	4,5
<i>Apricot and Maracuya</i>		<i>Cheesecake</i>	
Vasito de Tiramisú _____	4,5	Sorbetes & Helados _____	4,5
<i>Tiramisu</i>		<i>Sorbets &amp; Ice Creams</i>	

## BURGERS

Pollo de Corral 140 g _____	13
<i>Free Range Chicken 140 g</i>	
Vacuno Extra 180 g _____	14
<i>Beef 180 g</i>	
Vaca Gallega Premium 250 g _____	18
<i>Premium Galician Beef 250 g</i>	

Todas se sirven en Pan de Brioche con Tomate, Lechuga, Cebolla, Cheddar, Salsa RamBar y Patatas Fritas  
All served in Brioche Bread with Tomato, Lettuce, Onion, Cheddar Cheese, RamBlaBar Sauce and French Fries

## TÁRTAROS / TARTARS

De Salmón 120 / 180 g _____	10/18
<i>Salmon 120/180g</i>	
De Atún 120 / 180 g _____	14/22
<i>Tuna 120/180g</i>	
Steak tartar 120 / 180 g _____	14/22
<i>Steak Tartar 120/180g</i>	

## PARRILLA / GRILL

Mollejas de Ternera _____	14
<i>Veal Sweetbreads</i>	
Solomillo de Vaca 150 / 200 g _____	18/23
<i>Sirloin Steak 150/200 g</i>	
Chuleta de Vaca 600 g _____	42
<i>Beef Chop 600 g</i>	

Salsa Bearnesa \_\_\_\_\_ 2  
*Bearnaise Sauce*

Salsa Holandesa de Cabrales \_\_\_\_\_ 2  
*Cabrales Cheese Hollandaise Sauce*

Las Carnes van acompañadas de Patatas Fritas  
*Meats served with French Fries*

## PESCADOS / FISH

Fish & Chips _____	15
Salmón con Verduritas y Salsa de Mantequilla Blanca _____	16
<i>Salmon with Veggies and White Butter Sauce</i>	

## GUARNICIONES EXTRA EXTRA SIDES

Patatas Asadas / Roasted Potatoes _____	3,5
Aros de Cebolla / Onion Rings _____	3,5
Ensalada Verde / Green Salad _____	3,5



Esta carta es de un solo uso. Siéntase libre de llevársela o romperla tras haberla utilizado.  
Si la deja en la mesa nosotros nos encargaremos de reciclarla convenientemente.

This Menu is for single use only. Feel free to take it or break it after using it.  
If you leave it on the table, we will recycle it properly.



CARTA / MENU

# BEBIDAS / DRINKS

## VINOS DE LA CASA HOUSE WINES

Tinto / Blanco / Rosado / Cava  
Red / White / Rosé / Cava



Caña / Draft Beer 25 / 40 cl _____ 2,5 / 4	Vermut Zarro de Grifo _____ 3
Clara o Shandy 25 / 40 cl _____ 2,5 / 4	Martini Rosso / Bianco _____ 4
Refrescos / Soft Drinks _____ 2,5	Fino Tío Pepe _____ 3
Nestea _____ 3	Palo _____ 4
Zumos Minute Maid / Juices _____ 3	Campari con Soda _____ 5
Zumo de Naranja Natural _____ 4 <i>Natural Orange Juice</i>	Aperol Spritz _____ 6
Agua Mineral 33 / 75 cl _____ 2,5 / 3,5 <i>Still Water 33 / 75 cl</i>	Negroni _____ 6
Agua Mineral con Gas 50 cl _____ 2,75 <i>Sparkling Mineral Water 50 cl</i>	Dry Martini _____ 6
	Hugo _____ 6



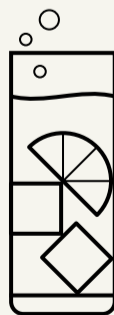
## CERVEZA HELADA / ICE COLD BEER

Heineken _____ 3	El Alcázar _____ 3
Heineken 0,0 _____ 3	El Águila sin filtrar _____ 3,5
Cruzcampo Sin Gluten _____ 3	Lagunitas IPA _____ 4,5
Cruzcampo Gran Reserva _____ 3,5	Paulaner Weissbier 50 cl _____ 5

-7°C

## RAMBLABAR CLASSIC LONG DRINKS

7€



### Gin & Tonic

Bombay Original London Dry  
Gin, Tónica, Piel de Limón

### Vodka Tonic

Eristoff Premium Vodka,  
Tónica y Piel de Limón

### Cuba Libre

Ron Bacardí Carta Blanca,  
Coca Cola, Gajo de Lima

### Horse Neck

Dewar's White Label Scotch  
Whisky, Ginger Ale,  
Angostura, Piel de Limón



Esta carta es de un solo uso. Siéntase libre de llevársela o romperla tras haberla utilizado.  
Si la deja en la mesa nosotros nos encargaremos de reciclarla convenientemente.

This Menu is for single use only. Feel free to take it or break it after using it.  
If you leave it on the table, we will recycle it properly.