

LA CARTA

STARTERS/ ENTRÉES

THINGS TO CHICK / CHOSES À POUSSIN	Entera	Pincho
THE CROQUETTES THAT MY MOTHER taught us to make. LES CROQUETTES DE MA MÈRE nous a appris à faire	12 €	2 € Unid
TONDELUNA RUSSIAN SALAD, with a fluffy mayonnaise LA SALADE RUSSE DU TONDELUNA et sa mayonnaise légère	14 €	10 €
LUISA'S SALAD, with Gorgonzola, pear, pine nuts and yogurt. SALADE DE LUISA, avec Gorgonzola, poire, pignons de pin et yaourt	16 €	11 €
ROASTED TOMATO, WHITE GARLIC and spinach pistou. TOMATE RÔTIE, AIL BLANC et pistou aux épinards.	17 €	12 €
TIRADITO TROUT TIRADITO with leek and yellow chili dressing. Tiradito de truite fumée avec vinaigrette aux poireaux et piment jaune.	18 €	12 €

A LITTLE OF THE COUNTRYSIDE/ UN PEU DE CAMPAGNE	Entera	Media
* FLAME-SAUTÉED PEAS, vanilla and fried egg sauce * PETITS POIS SAUTÉS À LA FLAMME, sauce vanille et œuf au plat.	28 €	18 €
RICE CASSEROLE WITH VENISON AND MUSHROOM CASSEROLE DE RIZ AU CERF ET AUX CHAMPIGNONS	25 €	
FRIED ARTICHOKEs, on a creamy base and ham. ARTICHAUTS FRITS, sur fond miellé et jambon.	24 €	
MACARONI STUFFED WITH CHORIZO BÉCHAMEL MACARONIS FARCIS À LA BÉCHAMEL AU CHORIZO	24 €	15 €

PLAYING WITH THE FARM / JOUER AVEC LA FERME	Entera	Pincho
BEEF STEAK TARTARE ON TOASTED BRIOCHE (Serving 2) STEAK TARTARE DE BŒUF SUR BRIOCHE TOASTÉE (2 unités)	24 €	14 € unid
GINGER CHICKEN WINGS BRIOCHE (3 unit serving) AILES DE POULET AU GINGEMBRE BRIOCHE	24 €	8 € Unid
ROMAN-STYLE LAMB BRAINS and a lemon curd dressing CERVEAU D'AGNEAU À LA ROMAINE et vinaigrette au citron		19 €
ROASTED EAR whit peeled brown beans on OREILLES RÔTIES AVEC HARICOTS BRUNS sur gazpachuelo de carottes	21 €	9 € Unid

SIDE DISH / GARNITURE

RIOJANO PEPPERS IN STRIPS	8 €
PAN FRIED POTATOES.....	8 €
GREEN SALAD WITH CHIVES.....	8 €

PRINCIPALES

FROM THE SEA / DE LA MER

CONFITATED HAKE at 45°C, red peppers in strips.....	25 €
COLIN CONFIT à 45°C, poivrons rouges en lanières	
ROASTED SEA BASS with spinach, pickled fennel and white wine sauce	28 €
BAR RÔTI aux épinards, fenouil mariné et sauce au vin blanc.	
MONKFISH TEMPURA, snail gazpachuelo and garlic puree.....	24 €
TEMPURA DE MOINE, gaspachuelo d'escargots et purée d'ail.	
SQUID AND VEGETABLE RAVIOLIS, on black corn cream	22 €
RAVIOLIS DE CALMARS ET DE LÉGUMES, sur crème de maïs noir.	

AND OF THE EARTH / ET DE LA TERRE

* RED MEAT ENTRECOT, with café de Paris sauce	28 €
ENTRECOT DE VIANDE ROUGE, sauce café de Paris.	
TENDER BATTERED BEEF with cameros cheese and mushroom sauce.	18 €
TENDRE DE BOEUF BATTERIE avec fromage cameros et sauce aux champignons	
GRANDMA'S MEATBALLS with truffle over Parmentier.....	22 €
MAINS DE PORC DÉSOSSÉES ET FARCIES	
GLAZED BEEF CHEEKS.....	22 €
JOUES DE VEAU GLACÉES	

NOBODY BECOMES BITTER BY A CANDY

CHOCOLATE GANACHE, olive oil, bread and coffee ice cream	9 €
GANACHE AU CHOCOLAT, huile d'olive, pain et glace au café.	
CHEESE PIE, with crème anglaise.....	9 €
TARTE AU FROMAGE, avec crème anglais	
CAMEROS CHEESE CAKE, apple and honey ice cream	9 €
GÂTEAU AU FROMAGE CAMEROS, glace aux pommes et au miel.	
TOASTED TORRIJA WITH FIG TREE SHADOW ICE CREAM	9 €
TORRIJA GRILLÉ AVEC GLACE À L'OMBRE DE FIGUIER	
BURNT RUM HAZELNUT SOUFFLE with chocolate barrel ice cream	9 €
SOUFFLÉ AU RHUM BRÛLÉ ET AUX NOISETTES.	
CREAMY VANILLA FLAN and sheep's milk ice cream.....	9 €
FLAN VANILLE CREMEUSE et glace au lait de brebis	

LOS MENÚS

TASTING MENU / MENU DÉGUSTATION 55 €

INDIVIDUAL TASTING

Comenzamos (entrantes que irán al centro de la mesa)

FISH CAKE with vegetable mayonnaise.

THE CROQUETTES that my mother taught us to make

CURED TROUT TIRADITO with leek dressing

FRIED ARTICHOKEs, on a creamy base and ham.

First

MACARONI STUFFED WITH CHORIZO BÉCHAMEL

Fish

SQUID AND VEGETABLE RAVIOLIS, on black corn cream.

Meat

GRANDMOTHER'S MEATBALLS with truffle on parmentier.

Dessert

CAMEROS CHEESE TOAST, apple and honey ice cream.

MENU OF THE DAY 35 €.

* This menu is individual and will not be served on weekends or ½ day holiday periods.

THE CROQUETTES that my mother taught us to make (2 units)

+ 1 STARTPER to choose from.

+ 1 MAIN to choose from.

+ 1/2 DESSERT of your choice.

*Except for dishes marked with an asterisk.

MENU I'M HURRY 30 €

* This menu is individual and will not be served on weekends or ½ day holiday periods.

THE CROQUETTES that my mother taught us to make (2 units)

+ 1 SINGLE DISH to choose between STARTERS or MAINS

+ 1/2 DESSERT

*Except for dishes marked with an asterisk.

CHILDREN'S MENU 20 €

Individual menú CHILDREN UNDER 12 YEARS OLD.

CROQUETTES. 2 pc

+ ½ FRESH PASTA Bolognese.

+ ½ GRILLED ENTRECOT with French fries

+ ½ DESSERT of your choice.

*Except for dishes marked with an asterisk.