

LA CARTA

STARTERS/ ENTRÉES

THINGS TO CHICK / CHOSÉS 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	15 €	10 €
LUISA'S SALAD, with Gorgonzola, pear, pine nuts and yogurt. SALADE DE LUISA, avec Gorgonzola, poire, pignons de pin et yaourt	18 €	12 €
PINK TOMATOES, on salmorejo, goat cheese and basil TOMATES ROSES, sur salmorejo, fromage de chèvre et basilic	21 €	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
OUR TRADITIONAL SCRAMBLED EGGS NOS ŒUFS BROUILLÉS TRADITIONNELS	16 €	
SAUTÉED MUSHROOMS with egg mousseline and potatoes. CHAMPIGNONS SAUTÉS mousseline d'oeufs et pommes de terre.	21 €	12 €
RICE CASSEROLE WITH VENISON AND MUSHROOM CASSEROLE DE RIZ AU CERF ET AUX CHAMPIGNONS	25 €	
RIOJANA-STYLE POCHAS with fried tomato sauce. POCHAS À LA RIOJANA avec sauce tomate frit.	21 €	12 €
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)	27 €	17 € unid
GINGER CHICKEN WINGS BRIOCHE (2 unit serving) AILES DE POULET AU GINGEMBRE BRIOCHE	16 €	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 RÔTIÉS AVEC HARICOTS BRUNS sur gazpachuelo de carottes	21 €	9 € Unid

SIDE DISH / GARNITURE

RIOJANO PEPPERS IN STRIPS	9 €
PAN FRIED POTATOES.....	9 €
GREEN SALAD WITH CHIVES.....	9 €

PRINCIPALES

FROM THE SEA / DE LA MER

CONFITATED HAKE at 45°C, red peppers in strips.....	27 €
COLIN CONFIT à 45°C, poivrons rouges en lanières	
* ROASTED SEA BASS, spinach, pickled fennel and white wine sauce	29 €
BAR RÔTI, épinards, fenouil mariné et sauce au vin blanc	
PEPPERS STUFFED WITH COD	23 €
POIVRONS FARCIS À LA MORUE.	
SQUID AND VEGETABLE RAVIOLIS, on black corn cream	23 €
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	32 €
ENTRECOT DE VIANDE ROUGE, sauce café de Paris.	
TENDER BATTERED BEEF with cameros cheese and mushroom sauce.	22 €
TENDRE DE BOEUF BATTERIE avec fromage cameros et sauce aux champignons	
GRANDMA'S MEATBALLS with truffle over Parmentier.....	24 €
MAINS DE PORC DÉSOSSÉES ET FARCIES	
GLAZED BEEF CHEEKS.....	22 €
JOUES DE VEAU GLACÉES	

NOBODY BECOMES BITTER BY A CANDY

CHOCOLATE GANACHE, olive oil and toasted pan	9 €
GANACHE AU CHOCOLAT, huile d'olive et pain grillé	
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 60 €

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
SAUTÉED MUSHROOMS with egg mousseline and potatoes

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.