



### CALIENTES

- GAMBAS SAN MARTÍN \$13**  
*shrimp in garlic, white wine, & lemon*
- SETAS AL JEREZ CON ALMENDRAS \$11**  
*sautéed wild mushrooms w/almonds & sherry wine*
- ALBÓNDIGAS \$12**  
*roasted meatballs w/garlic, manchego cheese, & lemon-oregano dressing*
- TORTILLA ESPAÑOLA \$8**  
*classic spanish omelet w/ aioli*
- ENSALADA DE PULPO \$15**  
*grilled octopus over mediterranean salad w/ purple potatoes*
- CHORIZO CON ALUBIAS \$12**  
*chorizo w/ cannellini beans & onions*
- MEJILLONES AL JEREZ \$12**  
*mussels in a tomato sherry wine sauce*
- PATATAS BRAVAS \$9**  
*potatoes w/ smoked pimentón & aioli*
- SARDINAS EN ESCABECHE \$13**  
*grilled sardines over marinated peppers & onions*
- PIQUILLOS CON MORCILLA \$12**  
*spanish peppers stuffed w/morcilla, saffron rice, & manchego cheese*
- CALAMARES FRITOS \$9**  
*fried calamari w/ piperade sauce*
- ESPINACAS A LA CREAMA \$9**  
*sautéed spinach in a creamy béchamel w/ potatoes, onions, & mahon cheese*
- CROQUETAS DE JAMÓN \$8**  
*york & serrano ham croquettes*
- PINTXOS DE SETAS REBOZADAS \$10**  
*shrimp & serrano dressed mushrooms on a potato canapé*
- BROCHETAS DE RES \$11**  
*grilled skewers of beef in a tempranillo wine reduction*
- EMPANADAS DE POLLO \$10**  
*chicken turnovers w/ pimentón alioli*
- LANGOSTINOS A LA BRASA \$15**  
*grilled head-on-prawns w/ cava vinegar, ginger, & basil*
- BANDERILLAS CON CHORIZO DE PATO \$9**  
*mini skewers of duck sausage, quail eggs, & pearl onions*
- BOCADILLOS CRUJIENTES \$8**  
*crispy mini sandwiches of york ham, mahon cheese, & piquillo peppers*

### FRIAS

- OLIVAS \$6**  
*mixed spanish olives marinated in herbs & spices*
- BOQUERONES \$8**  
*white marinated Spanish anchovies*
- ENSALADA COSTA BRAVA \$9**  
*tomatoes, onions, roasted peppers, orange segments, & basil*
- ESCALIVADA CATALANA CON BACALAO \$12**  
*toasts of shredded salted cod w/ roasted eggplant, onions, garlic & peppers*
- IBERIO É IDIAZABAL \$16**  
*Iberico ham & smoked idiazabal cheese*
- PLATO DE CHARCUTERIA \$20**  
*Iberico ham, cantimpalo, grilled chorizo, spicy chorizo, txistorra, & morcilla*
- PLATO DE QUESOS \$21**  
*manchego reserva, tetilla, mahon, & cabrales, served w/ marcona almonds & honey*
- PLATO IBERICO \$17**  
*chef selection of cheese & charcuterie*

### BEBIDAS

- SANGRIA**  
*red pear \$12/\$27*  
*white pomegranate berry \$12/\$27*  
*sparkling strawberry \$12/\$27*
- CERVEZA**  
*Estrella Galicia \$8*  
*1906 Reserva Especial \$9*  
*Alhambra Reserva Roja \$9*  
*Maeloc Cider \$6*
- SIN ALCOHOL**  
*virgin white pomegranate \$9*  
*virgin sparkling strawberry \$9*  
*Kas de Limon/Naranja \$3.5*  
*Coke, Diet Coke, Sprite \$3.5*

### VINOS GENEROSOS / JEREZ

- Manzanilla "La Cigarrera" \$6*
- Fino "Maestro Sierra" \$9*
- Amontillado "Maestro Sierra" 12 años \$14*
- Amontillado "1/21" Lustau Almacenista \$12*
- Palo Cortado "1/22" Lustau Almacenista \$15*
- Oloroso "Maestro Sierra" 15 años \$12*
- Vermut Rojo Martinez Lacuesta \$10*

### VINOS DULCES

- Moscatel "Sarda" \$6*
- Moscatel "Campo Dulce" \$5*



CAVA	PENEDES	SARDA BRUT NV		\$38
	CAVA	JUVE Y CAMPS GRAN RESERVA BRUT NATURE 2014	\$14	\$48
		RAVENTÓS I BLANC L'HEREU DE NIT RESERVA ROSÉ 2016	\$15	\$50

BLANCOS	CASTILLA Y LEON	MANUEL CANTALAPIEDRA LIRONDO 2016		\$42
		MAJUELO DEL CHIVITERO LA SECA 2015	\$13	\$45
	PENEDES	SICUS CARTOIXA BRISAT 2016		\$55
	RIAS BAIXAS	CASTEL DE FORNOS ALBARIÑO 2018	\$13	\$45
		LAGAR DE PINTOS ALBARIÑO 2016		\$50
		DO FERREIRO ALBARIÑO 2016	\$15	\$54
		DO FERREIRO ALBARIÑO DOUS FERRADOS 2016		\$110
		DO FERREIRO ALBARIÑO CEPAS VELLAS 2015		\$90
	RIBEIRO	VIÑA DE MARTIN OS PASÁS 2014		\$63
	RIOJA	VIÑASPRAL MAISULAN HONORATUS CRIANZA 2008		\$58
	TENERIFE	LOS LOROS LA BOTA DE MATEO 2017		\$95
	TXAKOLI DE ÁLAVA	BELDUI XIRIBIL TXAKOLINA 2018	\$11	\$35
		BELDUI 2016		\$48

ROSADOS	GETARIAKO	AMEZTOI TXAKOLI RUBENTIS 2017		\$48
	CANARY ISLANDS	DOLORES CABRERA LA ARAUCARIA ROSADO 2017		\$48
	RIOJA	OSTATU ROSADO 2018	\$12	\$42
		DON JACOBO ROSADO 2018		\$37

TINTOS	ASTURIAS	MONASTERIO DE CORIAS FINCA LOS FRAILES 2015		\$51
	BIERZO	CESAR MARQUEZ PARAJES 2016		\$48
		LOSADA MENCIA 2016		\$50
	BIZKAIKO TXAKOLINA	GORRONDONA TINTO 2016		\$57
	CASTILLA Y LEÓN	ARENISCA PARAJE LOS PANADEROS 2016		\$54
		MAURO 2012		\$82
		RAMIRO'S 2005		\$105
		DOMINIO DOSTARES CUMAL 2005		\$86
	MALLORCA	CAN MAJORAL NA FIOLA 2016	\$14	\$48
	RIBEIRA SACRA	GUÍMARO MENCIA 2017	\$12	\$42
		LAURA LORENZO CAMINO DE LA FRONTERA 2017		\$62
		LAURA LORENZO DATERRA PORTELA DO VENTO 2017		\$60
		FEDELLOS DO COUTO CORTEZADA 2016		\$48
	RIBERA DEL DUERO	EL PEDROSAL 2015	\$14	\$48
		ARZUAGA PAGO FLORENTINO 2009		\$48
		ARZUAGA CRIANZA 2014		\$78
		VALDUERO UNACEPA 2012		\$60
		EMILIO MORO 2016		\$56
	RIOJA	DON JACOBO VITICULTURA ECOLOGICA 2016		\$37
		DON JACOBO RESERVA 2012	\$14	\$48
		DON JACOBO GRAN RESERVA 2004		\$62
		ALTOS DE CORRAL 2011		\$54
		MURIEL GRAN RESERVA 2005		\$66
		TRASNOCHO 2006		\$200
	TARRAGONA	VINYES DEL TERRER TERRER D'AUBERT 2010		\$78
	TORO	ETERNUM VITI 2007		\$82
	VALDEORRAS	NACHO GONZALEZ LA PERDIDA 2015		\$60