

TAPAS FRIAS

1.	Tomate de huerto con ventresca.	5,50
2.	Ensalada de rúcula y virutas de parmesano.	4,50
3.	Ensaladilla rusa.	4,00
4.	Esqueixada de bacalao.	6,00
5.	Salpicón de marisco	5,00
6.	Ensaladita de la huerta.	4,00
7.	Patatas con all i oli.	4,00
8.	Anchoas del Cantábrico (por unidad).	2,00
9.	Boquerones en vinagre naturales.	5,00
10.	Virutas de foie a la sal.	8,00
11.	Chorizo seco piante de Leon.	9,00
12.	Queso seco de la Mancha.	8,00
13.	Cecina de Leon.	10,00
14.	Jamón ibérico de bellota.	11,00
15.	Surtido de quesos.	5,50
16.	Pimientos rojos del Bierzo.	6,00
17.	Pan de coca con tomate (por persona)	2,00

Aperitivos

18.	Berberechos al natural.	9,00
19.	Almejas.	11,00
20.	Almendras saladas.	2,50
21.	Olivas rellenas de anchoa.	2,50
22.	Olivas aliñadas de la casa.	2,50
23.	Bolsa de patatas	1,50

TAPAS CALIENTES

1.	Patatas bravas.	4,00
2.	Oreja cocida.	5,00
3.	Pincho moruno.	4,00
4.	Brocheta de pollo de la casa.	5,00
5.	Chorizo a la sidra.	7,00
6.	Lacón con cachelos.	6,00
7.	Crujiente de langostino y patata (4 unidades).	5,00
8.	Croquetas (4 unidades).	4,00
9.	Pimientos del padrón.	4,50
10.	Callos caseros.	6,00
11.	Buñuelos de bacalao caseros.	8,00
12.	Empanadillas de atún (4 unidades).	5,00
13.	Bombitas con salsa picante.	4,00
14.	Tiras de choco a la andaluza.	8,50
15.	Calamarcitos de playa a la plancha.	8,50
16.	Anillas de calamar a la andaluza.	8,50
17.	Sepia a la plancha.	8,00
18.	Pulpo a la gallega.	10,00
19.	Caracoles del Bierzo en salsa.	7,00
20.	Gambas al ajillo.	9,00
21.	Almejas marinera.	8,00
22.	Mejillones al vapor.	7,00
23.	Bacalao a la Llauna o mouselina de ajos.	9,00