





























## Para empezar












Salmorejo cordobés con virutas de jamón y huevo.		8€
Bacalao dorado a la portuguesa.		13€
Patatas revolconas con virutas de panceta, torreznos y huevo.		12€
Pulpo braseado.		20€
Croquetas caseras de jamón ibérico.	  	10€
Provoleta rellena de jamón, champiñones y pimientos de piquillo.		13,5€
Pisto manchego casero de la granja.		11€
Sticks de morcilla y queso brie con mermelada de tomate casera.		10€
Timbal de verduras con salsa romesco.		10€
Parrillada campera con chistorra, chorizo criollo, morcilla, patatas fritas y pimientos de padrón.		12€
Huevos rotos con chanquetes y pimientos.	  	12€
Carpaccio de ternera madurada con rúcula y parmesano.		12€
Tartar de verdura asada con queso feta y tostaditas.	 	10,5€
Gambas al ajillo.		15€
Huevos rotos con jamón.		11€



## Nuestras ensaladas

- Ensalada de Burrata de búfala con tomate seco y vinagreta de pesto Genovés.  13€
- Ensalada de tomate gourmet con ventresca de bonito.   13€
- Ensalada de jamón de pato con queso de cabra y cebolla caramelizada.  14€
- Ensaladilla rusa al estilo Chapoo con gambón y pimiento asado.    9,5€
- Ensalada Chapoo (mezcla de lechugas, huevo duro, ventresca de bonito, tomate gourmet, queso feta y cebolla morada aderezada con nuestra vinagreta Chapoo).    13€

## Nuestras arroces

- Arroz con bogavante y fruto del mar caldoso.    22€
- Arroz a la marinera con fruto del mar caldoso.    19€
- Arroz campero. 19€
- Arroz negro.    19€
- Arroz con verduras. 15€
- Diferentes paellas. 15€

- \* Todos los precios son por ración. Se deben pedir mínimo dos raciones.
- \* Al ser el fumet casero todos los arroces son apto para celíacos.
- \* Tardan 20 minutos.



## Nuestras carnes a la brasa

Lomo alto de vaca madurada a la brasa de carbón con patatas fritas y pimientos de padrón.

18€

Entraña a la brasa de carbón con patatas fritas y pimientos de padrón.

13€

Solomillo de ternera a la brasa de carbón con patatas fritas, pimientos de padrón y salsa de pimienta blanca casera.



24€

Secreto ibérico a la brasa de carbón con patatas fritas y pimientos de padrón.

18€

Tacos de solomillo ibérico con salsa de pimienta blanca, patatas fritas y pimientos de padrón.



17€

Hamburguesa de vaca gallega con cebolla caramelizada, queso cheddar, patatas fritas y ensalada.



15€

Servicio a domicilio  
&  
Catering a medida  
Consultar



## Nuestros pescados

Calamares a la romana con ensalada y alioli suave casero.



14€

Chipirones a la plancha con arroz verde, cebolla caramelizada y alioli suave.



15€

Lomos de lubina a la plancha sobre cama de verduritas al wok y ajada.



14€

Lomos de merluza de pincho en salsa verde.



19€

Lomo de bacalao Islandés a la brasa con verduras salteadas y gambón.



17€

Gambones a la plancha.



15€

## Para los más pequeños

Ración de fingers de pollo caseros con patatas fritas y tomate.



12€

Ración de filete milanesa con patatas fritas y tomate.



12€

Ración de macarrones boloñesa con queso.



12€

Ración de arroz blanco con tomate, huevo y salchichas.



12€

Ración calamares a la romana con patatas fritas y alioli suave.



12€

\* Prácticamente todos los platos pueden ser adaptados para evitar cualquier tipo de alergia.

Pan y servicio 1,5 € | IVA incluido en los precios.