

## NUESTROS PRODUCTOS DE SELECCION / OUR SELECTED PRODUCTS

1. Vieira Gratinada en su Propia Concha y Caviar Oricios / Scallop au Gratin grilled in its Shell served with Sea Urchin Caviar	8,00 €
2. Ensalada Tropical con Langostinos / Tropical salad with king prawns	9,00 €
3. Ensalada Templada de Calamares y Bacon con Vinagreta / Warm salad with squids and bacon with vinaigrette dressing	9,00 €
4. Ensalada de Virutas de Foie y Crujiente de Manzana / Foie Gras shavings and crispy Apple Salad	9,00 €
5. Carpaccio de Calabacín sobre Queso Azul Danés y Piñones / Courgette carpaccio on Danish blue cheese and pine nuts	9,00 €
6. Ensalada de Endivias, Roquefort y piñones / Chicory salad, Roquefort und Pinienkernen	9,00 €
7. Verduras de Temporada con Perfume de Ajo / Seasonal vegetables with garlic perfume	9,00 €
8. Carpaccio de Solomillo de Ternera en Parmesano y Rúcula / Carpaccio of Beef Tenderloin with Parmesan Cheese and Rucola	10,50 €
9. Ensalada Italiana de Queso Burrata / Italian Salad with Burrata Cheese	12,00 €
10. Ensalada Escabechada de Perdiz y Frutos Secos / Marinated partridge salad with dried nuts	12,00 €
11. Salmón Marinado del Chef con Helado de Mostaza Verde / Chef Marinated Salmon with Green mustard ice-cream	12,00 €
12. Queso Curado de Oveja Manchego / Spanish matured Ewe's milk "Cheese Manchego"	13,50 €
13. Milhojas de Foie con Manzana y Piña Caramelizada / Puff pastry with Foie served with Caramelized Apple and Pineapple	14,00 €
14. Lomo Ibérico Reserva / Cured Iberian Pork Loin Sausage	18,00 €
15. Salpicón de Marisco / Seafood Salad	18,00 €
16. Jamón de Bellota Reserva / Acorn ham	19,50 €
17. Surtido de Ibéricos / Iberian Assortment	22,00 €

## DEL MAR / FROM THE SEA

1. Merluza Gallega a la Brasa con Verduritas al Horno / Barbecued Galician Hake with roasted vegetables	18,00 €
2. Bacalao "Gratinado con Tomate, Ciruelas y Piñones" / Grilled Cod au Gratin with Tomato Confit, Prunes and Pine nuts	18,00 €
3. Salmón sobre Bacon con Salsa Mostaza y Manzana / Salmon on Bacon with mustard sauce and apple	18,00 €
4. Langostinos Tigres con Chalotas y Ensalada de Invierno / King Prawns Tigers with spring onions and Winter Salad	18,00 €
5. Suprema de Rodaballo con Polvo de Setas y Salsa Balsámica / Turbot Suprême with powder mushrooms and balsamic dressing	22,00 €
6. Lubina a la Horno y Caviar de Oricios / Baked Bass with Sea Urchin Caviar	22,00 €
7. Pescado a la Sal "por encargo" (min 2p.) / Salt-coated Fish, upon previous request (min 2 p.)	55,00€ K€
8. Mariscada "por encargo" (min 2p.) / Assorted Shellfish, upon previous request (min 2 p.)	90,00 €

Todos nuestros pescados si lo desean pueden ser elaborados a la parrilla "BRASA"

If you wish so, all our fishes can be served grilled.

## NUESTROS GUIOS Y ARROCES / OUR STEWS AND RICE DISHES

1. Sopa de Cebolla a la Francesa / French onion soup	8,00 €
2. Crema Ahumada de Patata con Gambas / Cream of Smoked Potatoes with prawns	8,00 €
3. Fabada Asturiana / Asturian Beans Stew (Fabada Asturiana)	12,00 €
4. Faves con Almejas / Fava Beans with Clams	12,00 €
5. Bullabesa de Bogavante / Lobster Bouillabaisse	12,00 €
6. Risotto con "Trompetillas de la Muerte y Virutas de Jamón" / Risotto with Trumpeter mushrooms and ham shavings	12,00 €
7. Pasta Salteada con Verduras, Langostinos y Jengibre / Pasta sautéed with vegetables, prawns and ginger	12,00 €
8. Albondiguas de Rabo de Toro / Oxtail Meatballs	15,00 €
9. Perdiz Estofada con Boletus y Castañas / Partridge Stew with boletus and chestnuts	18,00 €
10. Arroz Meloso de Secreto Ibérico y Verduras de Temporada (min 2p.) / Creamy rice with Iberian pork fillet and seasonal vegetables (min 2 p.)	32,00 €
11. Arroz Caldoso de Bogavante / Brothy rice with lobster	36,00 €
12. Caldereta de Pescado y Marisco (min 2p. por encargo) / Fish and seafood Caldereta (stew), upon previous request (min 2p.)	44,00 €
13. Paella de Marisco (min 2p.) / Seafood paella (min 2 p.)	44,00 €

## NUESTRAS CARNES / OUR MEATS

1. Pollo al Kiev / Chicken Kiev	14,00 €
2. Secreto Ibérico a la Parrilla con Cebolletas y Salsa Romesco / Iberian pork fillet with fresh spring Onions and Romesco dressing	15,00 €
3. Hamburguesa "Escorpio" / Hamburger "Escorpio"	15,00 €
4. Costillar Irlandés a la Barbacoa con Patatas Fritas y Verduras / Irish Barbecued Ribs with fried Potatoes and Vegetables	16,50 €
5. Carré de Cordero Lechal con Perfume de Romero / Carré of Suckling Lamb with Rosemary Perfume	17,50 €
6. Entrecot a la Brasa con Patatas a lo Pobre y Verduritas Salteadas / Braised Sirloin Steak with Potatoes "a lo Pobre" and sautéed Vegetables	17,50 €
7. Solomillo de Ternera a la Parrilla o a la Pimienta / Grilled or au poivre Veal Fillet	20,50 €
8. Lingote de Cochinillo Lechal Asado al Horno / Roast Suckling-pig ingot	20,50 €
9. Cordero Lechal "Pierna o Paletilla" Glaseada / Suckling Lamb "leg or shoulder" glazed	22,00 €
10. Medallones de Solomillo Gratinado a la Mostaza Dulce / Fillet Medallions au gratin with sweet mustard	22,00 €
11. Steak Tartar de Ternera / Steak Tartar	22,00 €
12. Solomillo "Rosini" con Foie y Reducción de Oporto / Sirloin Steak "ROSINI" with Foie Gras and Port Wine Reduction	24,50 €
13. Lomo Alto de Vacuno "Chuletón" (500g) / Large chop (500g)	25,00 €
14. Chateaubriand "Salsa Bearnesa" (min 2p.) / Chateaubriand "Béarnaise Sauce" (min 2p.)	44,00 €
15. Solomillo de Ternera a la Sal (min 2p.) / Salt-coated Fillet of Veal (min 2p.)	44,00 €

\* Servicio de pan / \* Bread Service

1,50 €

## NUESTRAS TAPAS / OURS TAPAS

### FORMULAS/FORMLAS

1 GASTROTAPAS: 5 Tapas a elegir + botella Cava /5 Tapas to be chosen + bottle of Cava	35,00 €
---	---------

### GUIOSOS/STEW

3 GUIOSOS : Consultar plato de cuchara del día/Consult our waiter	5,00 €
---	--------

### TOSTAS/TOAST

4 Tosta malagueña boquerones con aguacate/Malaga's toast anchovies with avocado	2,50 €
5 Tosta asturiana queso azul y cebolla caramelizada/Asturian toast blue cheese and caramelized onion	2,50 €
6 Tosta Carne Mechada con Alioli/Roast Pork and Alioli toast	2,50 €
7 Tosta Salmorejo con Huevo, Atun y Jamon Iberico/Salmorejo toast with Egg, Tuna and Iberian Ham	2,50 €
8 Tosta atómica "anchoas, aguacate, tomate y salsa picante"/Atomic toast "anchovies, avocado, tomato and spicy salsa "	4,00 €

### HUEVOS/EGGS

9 Revuelto de Patatas Pobre con Jamón Iberico o Picadillo de Chorizo/Scrambled Spanish Potatoes with Iberian Ham	2,70 €
10 Revuelto de Bacalao con Tinta de Chipirones/Scrambled Eggs with Cod and Squid Ink Sauce	4,00 €
11 Pulpo a la Brasa con Huevo Pochado y Crujiente de Patata/Grilled Octopus with Poached Egg and Crunchy Potatoes	8,00 €

### MINI HAMBURGUESAS/MINI BURGUER

12 Mini Hamburguesa Rabo de Toro/Mini burger of bull tail	3,40 €
13 Mini Hamburguesa de Ternera Gallega/Mini burger of Galician beef	3,40 €

### ENSALADAS/SALADS

14 Ensaladilla Rusa /Russian salad	3,10 €
15 Ensalada de Garbanzos Vegetariana/Vegetarian Chickpea Salad	3,10 €
16 Torre de Mozzarella Bufala con Langostinos y Aguacate/ Tower of Mozzarella Buffalo with King Prawns and Avocado	5,00 €

### CLASICOS/CLASSICS

17 Patatas Bravas "Dos Salsas"/Potatoes bravas "two sauces"	2,70 €
18 Buñuelos de Bacalao con Miel de Caña/Cod fritters with cane honey	2,70 €
19 Berenjenas a la Miel/Aubergines with Honey	2,70 €
20 Gambas al ajillo/Garlic prawns	8,00 €
21 Croquetas D.O. Jamon Iberico /Home-Made Croquettes D.O. Iberian Ham	8,00 €

### PESCADO/FISH

22 Salmon Marinado con Wasabi de Yogurt/Marinated Salmon with Wasabi Yogurt	5,00 €
23 Ceviche Peruano/Peruvian Ceviche	8,00 €
24 Brocheta Rape y Langostinos/Monkfish and King Prawn Skewer	8,00 €
25 Tartar de Atún con Caviar de Salmon/Tuna Tartar with Salmon caviar	8,00 €

### CARNE/MEAT

26 Carpaccio Carne Mechada/Roast Pork Carpaccio	4,00 €
27 Tablita de ibéricos/Iberian platter	5,00 €
28 Tacos de Buey a la Brasa/Grilled Beef	8,00 €
29 Solomillito de pollo moruna con arroz/Moroccan Chicken sirloin with whole wheat rice	8,00 €
30 Cordon Blue con Champiñones/Cordon Bleu with Mushrooms	8,00 €

### PIZZA/PIZZA

31 Pizza Escorpio (Tomate, Queso, Champiñones, Rucula, Aroma de Trufa)/ Scorpio Pizza (Tomato, Cheese, Mushrooms, Arugula, Truffle Aroma)	8,00 €
--	--------

CADA DOMINGO A PARTIR DE LA 13:00H/EVERY SUNDAY FROM 13:00H

32 Paella (hasta fin de existencia)/Paella (until end of existence)	6,00 €
---	--------

### POSTRES/DESSERTS

33 Piña Caramelizada con Helado de Coco/Caramelized Pineapple with Coconut Ice Cream	3,50 €
34 Brownie chocolate con helado/Chocolate Brownie with Ice-Cream	3,50 €
35 Helados variados/Variou Ice Creams	3,50 €
36 Crepe Relleno de Nutella/Crepe Filled with Nutella	3,50 €

### HORARIO/TIMETABLE

Solo hay servicio de tapas al mediodía/Only for Lunch

No hay servicio de tapas para cenar/No tapas service for dinner

### CUADRO DE ALERGENOS / ALLERGEN TABLE

Gluten	Frutos Secos	Soja	Apio	Molusco	Sulfitos	Mostaza	Huevo	Cacahuete	Pescado	Altramuzes	Crustaceos	Leche	Sésamo
Glutine	Noten	Soja	Selderij	Weekdieren	Sulfieten	Mosterd	Eieren	Aardnot	Yis	Lupine	Schaaldieren	Melk	Sesamzaad
Gluten	Nuts	SogBeans	Celery	Molluscs	Sulfites	Mustard	Egg	Peanut	Fish	Lupin	Crustaceans	Milk	Sesam
Gluten	Schalenfrüchte	Sojabohnen	Sellerie	Weichtiere	Sulphite	Mosterd	Eier	Erdnüsse	Fisch	Lupinen	Krebstiere	Milch	Sesamsamen
Gluten	Fruits à Coque	Soja	Céleri	Mollusques	Sulfites	Moutarde	Ceufs	Arachides	Poisson	Lupin	Crustacés	Lait	Sésame

## CONOZCA NUESTROS MENUS DEGUSTACION / TRY OUR TASTING MENUS

