

UN PICOTEO

	TAPA	1/2	RACIÓN
Jamón 100% ibérico de bellota		14	26
Taquitos de queso curado	5	9	16
Salmorejo cordobés con jamón ibérico	3,50	6	
Mazamorra, sardina ahumada y almendra garrapiñada	4,50	8	
Ensaladilla de langostinos y ventresca de atún	4,50	8	
Croquetas caseras de jamón ibérico	5	9	16
Croquetas caseras de choco	4,50	8	14
Pimientos del piquillo de Navarra a la leña	5	9	

PURA TABERNA

Berenjenas encurtidas	3,50	6	
Gilda	U. 2,50		
Boquerones en vinagre	5,50	10	
Pincho de tortilla de patatas	U.4		
Berenjenas fritas con salmorejo	4	7	
Langostinos al ajillo	7	12	
Boquerones fritos al limón	5	9	
Soldaditos de Pavía	6,50	12	
Mollete mantecaito	U.7		
Tres de matanza. Morcilla, chorizo y butifarra a la brasa	5	9	

SANTA
CLARA
EN
RAMA

CONSERVAS

Anchoas 00 premium y pantumaca	U.3,50		
Mejillones premium en escabeche con patatas fritas de perol	U.15		
Navajas de las rías gallegas al pilpil con tostas de pan de masa madre	U.20		
Zamburiñas a la gallega con patatas fritas de perol	U.15		

DE CUCHARA

Alcachofas a la montillana	5	9	
Pisto casero con patatas y huevo	5	9	
Choco en salsa	6	11	
Rabo de toro. El de toda la vida	6	11	
Albóndigas de vaca rubia gallega en salsa y patatas	7	13	
Guiso de presa ibérica con tomate	7	13	

A SNACK

	TAPA	1/2	RACIÓN
			€
100% acorn-fed Iberian ham.		14	26
Cured cheese cubes.	5	9	16
Salmorejo from Córdoba with Iberian ham.	3,50	6	
Mazamorra, smoked sardines, and candied almonds.	4,50	8	
Prawn and tuna belly salad.	4,50	8	
Homemade Iberian ham croquettes.	5	9	16
Homemade cuttlefish croquettes.	4,50	8	14
Wood-grilled Navarrese piquillo peppers.	5	9	

PURE TAVERN

Pickled eggplant.	3,50	6	
Gilda.	U. 2,50		
Anchovies in vinegar.	5,50	10	
Potato omelette skewer.	U. 4		
Fried eggplant with salmorejo.	4	7	
Garlic prawns.	7	12	
Fried anchovies with lemon.	5	9	
Pavía soldiers.	6,50	12	
Mini sandwich of pork tenderloin in whisky sauce, with crispy fries & mayonnaise. A classic from Andalusian taverns.	U. 7		
Three-piece pork sausage. Black pudding, chorizo, and grilled sausage.	5	9	

SANTA
CLARA
EN
RAMA

PRESERVES

Premium anchovies and pantumaca.	U. 3,50		
Premium pickled mussels with fried potatoes.	U. 15		
Razor clams from the Galician estuaries in pil-pil sauce with sourdough toast.	U. 20		
Galician-style scallops with fried potatoes.	U. 15		

SPOON

Montillana-style artichokes.	5	9	
Homemade ratatouille with potatoes and egg.	5	9	
Cuttlefish in sauce.	6	11	
Oxtail. The traditional kind.	6	11	
Galician blonde beef meatballs in sauce and potatoes.	7	13	
Iberian pork stew with tomato.	7	13	