

NUESTRAS ENTRADAS OUR STARTERS

Jamón Ibérico al Tomaca <i>Iberian Ham</i>	15,00 €
Queso Curado de Oveja y Nueces <i>Erve's Spanish Cheese</i>	8,50 €
Morcilla de Burgos frita sobre Tosta y Chistorra al Ajillo <i>Spanish Black Pudding and Sirloin with Garlic</i>	6,00 €
Croquetas Caseras con Salsa Ali-Oli <i>Home-made Croquettes with Ali-Oli Sauce</i>	6,50 €
Cazuelita de Langostinos al Ajillo <i>Prawns in Garlic Sauce</i>	7,00 €
Parrillada de Verduras con un toque de Cilantro <i>Grilled Vegetables with Coriander</i>	8,50 €
Revuelto de Langostinos, Setas y Trigueros <i>Scrambled Eggs, with Prawns, Mushrooms and Asparagus</i>	9,00 €
Queso Provoleta a la Plancha <i>Grilled Provoleta Cheese</i>	8,00 €
Cazuela del Chef (Langostinos, Setas, Gulas y Palmitos) <i>Chef's Casserole with Prawns, Baby Eels, Mushrooms</i>	8,50 €

LAS ENSALADAS THE SALADS

Cogollos de Lechuga al Ajillo, Ventresca de Atún y Pimientos <i>Lettuce Hearts, Garlic, Tuna Fish Belly and Pepper</i>	12,00 €
Escándalo (Lechuga, Tomate, Maíz, Zanahoria, Salmón...) <i>Escandalo (Lettuce, Tomato, Sweet Corn, Salmon...)</i>	10,00 €
Ventilla (Mezclum de Lechugas, Frutos Secos y Queso De Cabra) <i>Ventilla (Assorted Lettuce, Dried Nuts and Goat Cheese)</i>	8,00 €

LAS SOPAS THE SOUPS

Sopa Minestrone de Manera Tradicional <i>Minestrone Soup</i>	6,00 €
Sopa de Juliana de Cebolla Gratinada con Queso en Hilo <i>Onion Soup au Gratin with Cheese</i>	6,00 €
Clásico Gazpacho Andaluz con su Guarnición (en temporada) <i>Andalusian Gazpacho (only available in season)</i>	4,00 €

PASTAS Y ARROCES PASTA & RICES

Spaghetti al Gusto (Carbonara, Boloñesa, con Langostinos...) <i>Spaghetti (Carbonara, Bolognese, with Prawns...)</i>	9,00€
Típica Paella Mixta (Mínimo 2 personas. Precio por persona) <i>Mixed Paella (Minimum 2 persons. Price per person)</i>	12,00 €

LOS PESCADOS THE FISHES

<i>Rollitos de Lengado gratinados, rellenos de Langostinos</i> <i>Sole Fish Rolls with Prawns au Gratin</i>	12,00 €
<i>Suprema de Salmón a la Parrilla con Escamas de Sal</i> <i>Grilled Salmon Medallion with Maldon Salt</i>	11,00 €
<i>Dorada a la Sal o Espalda</i> <i>Gilthead Bream in Salt Crust or "Espalda" style</i>	14,00 €

LAS CARNES THE MEATS

<i>Clásico Chateaubriend (Mínimo 2 personas. Precio por Persona)</i> <i>Chateaubriend (Minimum 2 persons. Price per person)</i>	19,50 €
<i>Solomillo de Ternera a la Parrilla</i> <i>Grilled Veal Sirloin</i>	18,00 €
<i>Entrecot de Ternera Añojo</i> <i>Veal Entrecote</i>	16,00 €
<i>Strogonoff de Solomillo de Ternera</i> <i>Beef Sirloin Strogonoff</i>	18,00 €
<i>Tournedó Rossini (Solomillo de Ternera en salsa Rossini)</i> <i>Tournedo Rossini (Veal Sirloin with Sauce)</i>	19,00 €
<i>Chuletón de Buey con su Guarnición (Mínimo 2 personas. Precio por persona)</i> <i>Ox Chop with its Garnish (Minimum 2 persons. Price per person)</i>	17,50 €
<i>Medallones de Solomillo Ibérico</i> <i>Grilled Iberian Pork Tenderloin</i>	13,00 €
<i>Pollo deshuesado a la Parrilla</i> <i>Grilled Chicken</i>	10,00 €
<i>Pechuga de Pollo al Curry</i> <i>Chicken Breast Curry</i>	11,50 €

ESPECIALIDADES DE LA CASA SPECIALITIES

<i>Ensalada Bon Chef (Pollo, Lechuga, Queso, Jamón, Zanahoria...)</i> <i>Bon Chef Salad (Chicken, Lettuce, Cheese, Ham...)</i>	8,00 €
<i>Rollitos Caseros de Bacon, Queso y Langostinos</i> <i>Bacon, Cheese and Prawns Rolls</i>	7,50 €
<i>La Famosa Sartén de la Abuela (Patatas, Pimientos, Huevo...)</i> <i>Grandmother's Casserole (Potatoes, Peppers, Eggs...)</i>	8,00 €
<i>Paletilla de Cordero Lechal asada al estilo Burgos</i> <i>Oven Roasted Leg of Baby Lamb</i>	23,50 €
<i>Lomo de Bacalao Confitado con Ajo y Virutas de Jamón</i> <i>Cod Fish Confit with Ham</i>	15,00 €