

# TAPAS RACIONES

<b>SALMOREJO DE LA CASA</b> <i>con perlas de aove y jamón ibérico</i>	5,50 €
<b>NUESTRA ENSALADILLA DE LANGOSTINOS,</b> <i>wakame y mayonesa japo</i>	5,50 €
<b>DE LAS MEJORES CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b>	5,50 €
<b>HUEVOS ROTOS EN PUNTILLA</b> <i>con crujientes de camarones y pimientos asados</i>	8,50 €
<b>POTAJE DE GARBANZOS</b> <i>con boletus y su tosta de pringá</i>	8,50 €
<b>GAMBONES A LA PARRILLA</b> <i>con escamas de sal</i>	15,50 €

# HAM LOVERS GOURMET PRODUCT

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	24,00 €
MORCÓN IBÉRICO DE BELLOTA	7,50 €
LOMO IBÉRICO DE BELLOTA 100%	12,50 €
TABLA IBÉRICOS DE BELLOTA TÓ MEZCLAO	22,50 €
.....	
QUESITOS CREMOSOS EN ACEITE	7,00 €
QUESO PAYOYO EN MANTECA	7,50 €
QUESO DE OVEJA RESERVA CAZALLA	7,50 €
TABLA DE QUESOS TÓ MEZCLAO	15,50 €

# PURA RAZA PARRILLA

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA	18,50 €
COSTILLAR IBÉRICO <i>con reducción de vermut al px</i>	18,50 €
SOLOMILLO IBÉRICO DE BELLOTA	18,50 €
PARRILLADA IBÉRICA <i>presa, solomillo y lomo ibérico (2 pax.)</i>	29,50 €
LOMO BAJO DE VACA TRINCHADO <i>300 gr. aprox.</i>	19,50 €
PECHUGA DE POLLO DE CORRAL	16,50 €

# ARROCES

ARROZ MELOSO DE RABO DE TORO EN SU JUGO <i>con lascas de queso ahumado</i>	11,50 €
ARROZ MARINERO CALDOSO <i>con sepia, mejillones y gambones</i>	11,50 €

# VERDE QUE TE QUIERO VERDE

<b>ENSALADA GB</b> <i>brotos de lechugas, aguacate, langostinos, quinoa y chutney de mango</i>	10,50 €
<b>ENSALADA IBÉRICA</b> <i>brotos de lechuga, quesito de cabra, jamón ibérico, costrones y vinagreta tomate seco</i>	10,50 €
<b>ENSALADA VEGGIE</b> <i>brotos de lechuga, tomate, pepino, aguacate y mix de semillas</i>	10,50 €
<b>ESPÁRRAGOS Y BIMIS A LA PARRILLA</b> <i>con mayonesa de azafrán</i>	10,50 €

# ENTREPANES

<b>BURGUER DE TERNERA</b> <i>con queso brie fundido</i>	11,50 €
<b>SERRANITO DE LOMO IBÉRICO</b> <i>con su jamón de bellota y pimiento frito</i>	11,50 €
<b>MOLLETE DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b> y salmorejo	11,50 €
<b>PIZZA IBÉRICA</b> <i>con tomate, queso curado, jamón ibérico de bellota y olivas negras</i>	11,50 €

# LAS FRITURAS PESCADOS

<b>CORVINA ASADA</b> <i>sobre migas de patatas ibéricas con salsa mozárabe</i>	18,50 €
<b>CARRUSEL DE FERIA DE PESCAITO FRITO</b> <i>bacalao, choco y boquerones en adobo</i>	19,50 €
<b>CALAMAR DE POTERA A LA PARRILLA</b> <i>con mojo de cilantro</i>	19,50 €
<b>PARRILLADA DE PESCADOS</b> <i>calamar, corvina y gambones (2 pax.)</i>	29,50 €

# ECOLÓGICO Y Local

<b>ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA</b>	5,50 €
<b>FLAN DE QUESO FRESCO ECOLÓGICO</b> <i>con helado de miel y piñones</i>	5,50 €
<b>LECHE FRITA</b> <i>con virutas de chocolate y sorbete de mandarina</i>	5,50 €
<b>TARTAS EN TARROS</b> <i>cheesecake, lemon pie, tiramisú, tres chocolates</i>	5,50 €

# Nuestros HELADOS

<b>"NO NI NA"</b> <i>helado de vainilla con pistacho garrapiñado</i>	4,50 €
<b>"ER COLORAO CON GÜASA"</b> <i>helado de fresa con crispies de frambuesa</i>	4,50 €
<b>"ER JARTIBLE OSCURO"</b> <i>helado de chocolate negro con crispies de capuccino</i>	4,50 €

# Menú Infantil

<b>BURGUER DE TERNERA</b> <i>con queso y patatas crujientes</i>
<b>PIZZA MARGARITA</b> <i>con jamón cocido</i>

<b>NUGGETS DE POLLO CASERO</b> <i>con macarrones con tomate y queso</i>
<b>LOMO DE MERLUZA</b> <i>con verduritas</i>

<b>Postres:</b> MACEDONIA de frutas frescas
TULIPA de helados variados
TARTA del día

Plato + postre + 1 bebida  
**12,50 €**

**ACTING HERE** Planet 21  
Aquí favorecemos una alimentación sana y sostenible.

**!** Toda la información sobre alérgenos, en el código QR de la portada

## TAPAS & SHARING DISHES

<b>HOMEMADE SALMOREJO</b> <i>with Iberian Ham</i>	5,50 €
<b>PRAWNS SALAD</b> <i>with Wakame Seaweed and Japanese Mayonaise</i>	5,50 €
<b>THE BEST CROQUETTES OF IBERIAN HAM</b>	5,50 €
<b>BROKEN EGGS IN SPRINKLER</b> <i>with fried little Prawns and Roasted peppers</i>	8,50 €
<b>CHICKPEAS STEW</b> <i>with Boletus and "Pringa" Toast</i>	8,50 €
<b>GRILLED SHRIMPS</b> <i>with Maldon Salt Flakes</i>	15,50 €

## HAM LOVERS GOURMET PRODUCT

<b>ACCORN-FED HAM</b>	24,00 €
<b>IBERIAN MORCON</b>	7,50 €
<b>IBERIAN LOIN</b>	12,50 €
<b>IBERIAN MIXED SELECTION BOARD</b>	22,50 €
.....	
<b>IBERIAN CREAM CHEESE OIL</b>	7,00 €
<b>CURED PAYOYO CHEESE</b>	7,50 €
<b>SHEEP CHEESE</b>	7,50 €
<b>MIXED CHEESE BOARD</b>	15,50 €

## PURE BREED GRILL MEATS

<b>IBERIAN PORK SHOULDER</b>	18,50 €
<b>ROASTED IBERIAN RIBS</b> <i>with Vermouth Reduction to PX</i>	18,50 €
<b>IBERIAN ACORN-FED TENDERLOIN</b>	18,50 €
<b>IBERIAN MEAT GRILLED CUTS</b> <i>Pork Shoulder, Pork Tenderloin and Pork Loin (2ppl)</i>	29,50 €
<b>CARVED COW LOW</b> <i>Loin 300g</i>	19,50 €
<b>FREE-RANGE CHICKEN BREAST</b>	16,50 €

## RICES

<b>SMOOTH BULL TAIL RICE</b> <i>with Smoked Cheese Slices</i>	11,50 €
<b>MELLOW RICE</b> <i>with Cuttlefish, Shrimps and Mussels</i>	11,50 €

## ECOLOGIC & Local

<b>SEASON FRUIT SALAD</b>	5,50 €
<b>ECO FRESH CHEESE PUDDING</b> <i>with Honey Ice Cream and Pine Nuts</i>	5,50 €
<b>FRIED MILK</b> <i>with Tangerine Sorbet</i>	5,50 €
<b>CAKES</b> <i>Cheesecake, Lemon Pie, Tiramisú, three Chocolates</i>	5,50 €

## Our ICE CREAMS

<b>"NO NI NA"</b> <i>Vanilla Ice Cream with Candied Pistachio</i>	4,50 €
<b>"ER COLORAO CON GÜASA"</b> <i>Strawberry Ice Cream Crispies of Passion Fruit</i>	4,50 €
<b>"ER JARTIBLE OSCURO"</b> <i>Chocolate Ice Cream with Capuccino Crispies</i>	4,50 €

## GREEN HOW I WANT YOU GREEN

<b>GB SALAD</b> <i>with Avocado, Prawns, Quinoa and Mango Chutney</i>	10,50 €
<b>IBERIAN SALAD</b> <i>Goat's Cheese, Iberian Ham Croutons and Sundried Tomato</i>	10,50 €
<b>VEGGIE SALAD</b> <i>with Tomato, Cucumber, Avocado and mix of Seeds</i>	10,50 €
<b>GRILLED ASPARAGUS AND BIMIS</b> <i>with Saffron Mayonaise and Cherrys</i>	10,50 €

## ENTREPANES

<b>BEEF BURGER</b> <i>with melted Brie Cheese</i>	11,50 €
<b>MINI BAGUETTE WITH PORK LOIN</b> <i>Iberian Ham and fried Peppers</i>	11,50 €
<b>TOASTED BREAD ROLL WITH IBERIAN HAM</b> <i>and andalusian cold Tomato soup</i>	11,50 €
<b>IBERIAN PIZZA</b> <i>with Cherry, Ham, Cured Cheese and Black Olives</i>	11,50 €

## FRIED FISH

<b>ROASTED SEA BASS</b> <i>with Iberian Potato "Migas" and Mozarabe Sauce</i>	18,50 €
<b>FRIED PESCAITO FAIR CAROUSEL</b> <i>Anchovies Adobo, Choco Strips and Cod Fish</i>	19,50 €
<b>GRILLED JAR SQUID</b> <i>with Cilantro Mojo</i>	19,50 €
<b>GRILLED FISH</b> <i>Fish Squid, Sea Bass and Prawns (2ppl)</i>	29,50 €

## Kids Menu

<b>BEEF BURGER</b> <i>with Cheese and Crispy Fries</i>
<b>PIZZA MARGARITA</b> <i>cooked Ham</i>

<b>HOMEMADE CHICKEN NUGGETS</b> <i>with Tomato and Cheese Macaroni</i>
<b>HAKE LOIN</b> <i>with Veggies</i>

**Desserts:** FRESH FRUIT SALAD  
ASSORTED ICE CREAMS  
DAILY CAKE

Dish + dessert  
+ 1 drink  
**12,50 €**



Here we make your diet healthy and sustainable.



All the information about allergens, in the QR code on the cover.

# TAPITAS & PORTIONS

<b>SALMOJERO MAISON / SOUPE FRAICHE</b> avec des copeaux de jambon ibérique	5,50 €
<b>ENSALADILLA DE LANGOUSTINES</b> avec du wakame (algues) et une mayonnaise japonaise	5,50 €
<b>DE GOÛTEUSES CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA</b>	5,50 €
<b>ŒUF AU PLAT FRIT</b> avec des crevettes croustillantes et poivrons grillés	8,50 €
<b>RAGOÛT ANDALOU À BASE DE POIS CHICHES</b> accompagné de bolets et d'un toast à la viande « Pringá »	8,50 €
<b>GROSSES CREVETTES GRILLÉES</b> avec du gros sel	15,50 €

# VERT C'EST VERT

<b>GB SALADE</b> avec avocats, langoustines, quinoa et son Chutney de Mangue	10,50 €
<b>SALADE IBÉRIQUE</b> avec fromage de chèvre, jambon ibérique, croûtons et sa vinaigrette de tomates séchées	10,50 €
<b>SALADE VÉGÉTARIENNE</b> avec tomates, concombres, avocats et un mélange de graines	10,50 €
<b>ASPERGES ET BIMIS GRILLÉS</b> avec sa mayonnaise au safran	10,50 €

# HAM LOVERS

POUR LES AMATEURS DE JAMBON CHARCUTERIE, FROMAGES ET SALAISONS

<b>JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA</b>	24,00 €
<b>MORCÓN IBÉRIQUE DE BELLOTA</b>	7,50 €
<b>LONGE IBÉRIQUE DE BELLOTA 100%</b>	12,50 €
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE</b>	22,50 €
.....	
<b>FROMAGES CRÉMEUX À L'HUILE</b>	7,00 €
<b>FROMAGE DE BREBIS PAYOYO</b>	7,50 €
<b>FROMAGE DE BREBIS DE CAZALLA</b>	7,50 €
<b>UNE PLANCHE FROMAGE Assortiment</b>	15,50 €

# SANDWICHES

<b>BEEF BURGER</b> avec sa viande maturée « Ternera » et son fromage de brie	11,50 €
<b>SANDWICH IBÉRIQUE</b> avec son jambon ibérique et son poivron frit	11,50 €
<b>TARTINE DE JAMBON IBÉRIQUE</b> avec son salmorejo fait maison	11,50 €
<b>PIZZA IBÉRIQUE</b> à base de sauce tomate, fromage affiné, jambon ibérique de bellota et olives noires	11,50 €

# VIANDES GRILLÉES

<b>ÉCHINE DE PORC IBÉRIQUE</b>	18,50 €
<b>CÔTES DE PORC GRILLÉS</b> cuit dans son jus de Vermouth PX	18,50 €
<b>SOLOMILLO IBÉRIQUE DE BELLOTA</b>	18,50 €
<b>MÉLANGES DE VIANDES IBÉRIQUES GRILLÉES (2 pers.)</b>	29,50 €
<b>FILET DE BŒUF 300 gr.</b>	19,50 €
<b>BLANC DE POULET</b> Élevé en plein air	16,50 €

# FRITURE DE POISSONS

<b>RÔTI DE CORVINA</b> Servi avec ses patates ibériques « migas » et sa sauce mozárabe	18,50 €
<b>ASSORTIMENTS DE PETITS POISSONS FRITS</b> Morue, anchois et seiche marinés	19,50 €
<b>CALAMAR À LA PLANCHA</b> Accompagnée de sa sauce « mojo de cilantro »	19,50 €
<b>POISSONS GRILLÉES</b> Corvina rôti, Calamars et des Grosses Crevettes (2 pers.)	29,50 €

# RIZ

<b>VIANDE DE TAUREAU ET SON RISOTTO</b> avec son jus et des tranches de fromage fumé	11,50 €
<b>RISOTTO MARIN</b> Accompagné de moules, seiches et gambas	11,50 €

# ÉCOLOGIQUE ET Local

<b>SALADE DE FRUTIS DE SAISON</b>	5,50 €
<b>FLAN AU FROMAGE FRAIS ECO</b> avec glace au Miel et Pistaches	5,50 €
<b>LAIT FRIT</b> avec Sorbet de Mandarine	5,50 €
<b>DESSERTS EN POT</b> cheesecake, lemon pie, tiramisú, tres chocolates	5,50 €

# Nost GLACES

<b>"NO NI NA"</b> Glace à la vanille aux pistaches pralinées	4,50 €
<b>"ER COLORAO CON GÜASA"</b> Glace à la fraise avec des morceaux fruits de la passion	4,50 €
<b>"ER JARTIBLE OSCURO"</b> Glace au chocolat noir avec des éclats goût capuccino	4,50 €

## Menu Enfant

**BEEF BURGER** avec ses pommes de terre croustillantes et fromage

**PIZZA MARGARITA** au jambon cuit

**NUGGETS DE POULET FERMIER** avec des pâtes sauce tomate et fromage

**FILET DE MERLU** avec légumes

**Desserts:** UNE MACÉDOINE de fruits frais  
UNE FLEUR de glace  
LA TARTE du jour

Plat + dessert + 1 boisson  
**12,50 €**

**ACTING HERE Planet 21** Ici, nous encourageons une alimentation saine et durable.

**!** Tout l'information sur les allergènes, dans le code QR a la couverture.