

¡VAMOS CON ELLO!

Let's get to it!



	<u>RACIÓN</u>	<u>1/2 RACIÓN</u>
PINCHO DE TORTILLA	4.20 €	-----
Slice of Spanish omelette		
MONTADITO DE CALAMARES	5.00 €	-----
Calamari roll		
MONTADITO DE CHORIZO DE LEÓN	5.00 €	-----
León chorizo roll		
MONTADITO DE CHISTORRA	5.00 €	-----
Txistorra sausage roll		
MONTADITO DE JAMÓN IBÉRICO	5.50 €	-----
Iberian ham roll		
MONTADITO DE TORREZNOS CON SALSA BRAVA	6.00 €	-----
Crispy pork belly roll with homemade Brava sauce		
PATATAS BRAVAS CON SALSA LIGERAMENTE PICANTE	9.00 €	-----
Fried potatoes served with our homemade mildly spicy Brava sauce		
TORTILLITAS DE CAMARONES	14.50 €	7.50 €
Traditional shrimp fritters		
ENSALADILLA RUSA CON NUESTRO BONITO EN ESCABECHE	14.90 €	8.00 €
Russian salad with our house-pickled bonito tuna		
CROQUETAS CREMOSAS CASERAS DE JAMÓN O BACALAO (6 unidades)	15.90 €	8.00 €
Homemade creamy ham or codfish croquettes (6 units)		
RACIÓN DE QUESO MANCHEGO	16.00 €	8.50 €
Manchego cheese selection		
NUESTRAS CROQUETAS ESPECIALES DE RABO DE TORO	17.00 €	9.00 €
Our special oxtail croquettes		
TORREZNOS DE SORIA	17.50 €	-----
Traditional Soria crispy pork belly		
BOQUERONES EN VINAGRE	18.00 €	9.50 €
Marinated white anchovies		
CALAMARES A LA ANDALUZA	20.00 €	-----
Andalusian-style squid		
SURTIDO DE TAPAS "LA TAURINA"	20.00 €	-----
A selection of our favourite traditional Spanish Tapas		
DADOS CRUJIENTES DE BACALAO CON ALIOLI DE CEBOLLINO	20.00 €	-----
Crispy cod bites with chive alioli sauce		
BIENMESABE GADITANO	22.00 €	-----
Traditional Cádiz-Style marinated fried dogfish		
SEPIA A LA PLANCHA CON ALIOLI	22.70 €	-----
Grilled cuttlefish with alioli sauce		
JAMÓN IBÉRICO CON PAN TUMACA	34.00 €	18.00 €
Bellota iberian ham served with bread topped with crushed tomatoes		

ENSALADAS PARA ACOMPAÑAR

Salads

ENSALADA VARIADA DE TEMPORADA - 16,50 €

Seasonal mixed salad

ENSALADA CÉSAR (CON POLLO, BACON, CROUTONS Y PARMESANO) - 19,50 €

Caesar salad (with chicken breast strips, bacon, croutons and parmesan cheese)

ENSALADA DE RULO DE CABRA CON TOMATE Y MIEL DE CAÑA - 20,00 €

Goat cheese salad with tomato and cane molasses

CARPACCIO DE TOMATE DE LA HUERTA CON BONITO Y CEBOLLA DULCE - 21,00 €

Garden tomato carpaccio with house-pickled bonito tuna and sweet onions

EL MEJOR ARROZ DE MADRID

The best rice in Madrid

Todos los arroces, mínimo para dos personas, se elaboran con arroz bomba y al menos son necesarios 25 minutos para su elaboración.

El precio indicado es por persona.

All rice dishes, minimum for two people, are made with bomba rice and require at least 25 minutes to prepare.

Price indicate is per person.

PAELLA DE VERDURAS (por persona) - 26,00 €

Vegetable paella (per person)

PAELLA DE POLLO Y VERDURAS (por persona) - 27,00€

Chicken and vegetable paella (per person)

ARROZ DEL SEÑORET CON POLLO, SEPIA, JUDÍAS VERDES, GAMBAS Y MEJILLÓN - 27,90 €

Señoret paella with chicken, cuttlefish, green beans, shrimp and mussels; all without any shells (per person)

PAELLA DE MARISCO CON CIGALA, LANGOSTINO, ALMEJA, MEJILLÓN, SEPIA Y GAMBAS - 27,90 €

Seafood paella with Dublin bay prawns, prawns, clams, mussels, cuttlefish and shrimp (per person)

PAELLA MIXTA CON POLLO, CIGALA, MEJILLÓN, SEPIA Y JUDÍA VERDE - 27,90 €

Mixed paella (meat, vegetables and seafood) (per person)

ARROZ NEGRO CON SEPIA - 27,90 €

Black rice with cuttlefish (per person)

ARROZ CALDOSO MARINERO CON LANGOSTINOS, ALMEJAS, MEJILLÓN Y SEPIA - 32,00 €

Soupy seafood rice with prawns, clams, mussels and cuttlefish (per person)

ARROZ MELOSO CON RABO DE TORO - 34,00 €

Creamy rice with ox tail (per person)



Ca Laurina

NO TE QUEDES CON LAS GANAS

Don't miss out!

SALMOREJO CORDOBÉS CON JAMÓN Y HUEVO PICADOS (temporada) - 8,00 €

Traditional Córdoba salmorejo with Iberian ham and chopped egg

BERENJENA FRITA CON MIEL DE CAÑA - 11,30 €

Fried aubergine (eggplant) with sugar cane molasses

SOPA CASTELLANA CON PICADILLO DE JAMÓN Y HUEVO HILADO - 13,20 €

Castilian soup with diced ham and egg yolk threads

SOPA DE MARISCO - 17,00 €

Seaffod soup

PARRILLADA DE VERDURAS - 18,40 €

Grilled vegetables

ALCACHOFAS CONFITADAS A LA PLANCHA Y SOFRITO DE JAMÓN (3 UNID.) - 18,80 €

Grilled artichoke confit with ham in fried garlic

* * *

TORTILLA DE BACALAO ESTILO "DONOSTI" - 18,40 €

"Donosti"-style codfish omelet

HUEVOS ROTOS DE CORRAL CON GAJOS DE PATATA Y JAMÓN IBÉRICO - 23,50 €

Smashed free-range fried eggs with potato wedges and iberian ham

* * *

CAZUELA DE CHISTORRA - 14,00 €

Sizzling txistorra sausage

CRUJIENTES DE POLLO CON SALSA AGRIDULCE - 17,00 €

Crispy chicken strips with sweet & sour sauce

HAMBURGUESA CON QUESO CHEDDAR, RUCULA Y SALSA DE MIEL Y MOSTAZA - 18,00 €

Hamburger with cheddar cheese, arugula and a honey mustard sauce

ESCALOPE DE POLLO CON PATATAS FRITAS Y SALSA BARBACOA - 18,90

Chicken escalope with chips and BBQ sauce

MORCILLA FRITA CON MERMELADA DE PIMIENTO - 19,00 €

Fried black pudding with red pepper ham

CALLOS DE TERNERA A LA MADRILEÑA CON SU PATATA Y MORRO - 22,00 €

Madrid-style stewed beef tripe with trotters and snout

POLLO DE CORRAL AL AJILLO CON DADOS DE PATATA - 22,00 €

Garlic free-range chicken with diced potatoes

CARRILLERA DE IBÉRICO AL VINO TINTO - 25,00 €

Slow-cooked Iberian pork cheeks in red wine sauce

GUISO DE TERNERA ESTOFADO AL VINO TINTO - 27,80 €

Red wine braised beef

RABO DE TORO GUIADO A LA CORDOBESA - 33,50 €

Cordoba-style stewed oxtail

* * *

GUISO DE ALBÓNDIGAS DE CHOCO Y GAMBAS - 25,00 €

Cuttlefish and prawn meatball stew

CAZUELA DE BACALAO CON TOMATE Y PIMIENTOS - 27,00 €

Stewed cod with homemade tomato sauce and peppers



PAN Y APERITIVO - 2,50 €