

QUÉ BONITO ES COMPARTIR / SHARING IS A GOOD IDEA

	RACION / ½ RACION	
	COMPLETE / HALF	
NUUESTRA ENSALADILLA RUSA <i>SPANISH POTATOE SALAD</i>	15,00 € / 9,00 €	 
RABAS <i>FRIED SQUID</i>	22,50 € / 15,00 €	 
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA <i>IBERIAN ACORN HAM</i>	27,50 € / 16,00 €	
BUÑUELOS DE BACALAO FRITOS EN TINTA DE CALAMAR <i>COD FRITTERS WITH SQUID INK</i>	20,00 € / 11,50 €	  
TORTAS DE ESPELTA CON MANTEQUILLA DE AJO NEGRO Y ANCHOAS EN SALAZÓN <i>SPELT FLATBREADS WITH BLACK GARLIC BUTTER AND SALTED ANCHOVIES</i>	7,20 €	  
BOQUERONES EN VINAGRE <i>MARINADED ANCHOVIES</i>	16,50€ / 10,00 €	
ZAMBURÍÑAS CON VELO IBÉRICO Y BRUNOISE DE VERDURAS (ud.) <i>GRILLED SCALLOPS WITH IBERIAN BACON VEIL AND BRUNOISE (piece)</i>	6,50 €	
GAMBAS EN TEMPURA <i>TEMPURA SHRIMPS</i>	23,00 € / 13,50 €	 
CROQUETAS DE JAMÓN (ud.) <i>IBERIAN HAM CROQUETTES (piece)</i>	4,20 €	  
CROQUETAS DE CHIPIRONES CON BOINA DE AJOACEITE (ud.) <i>SQUID CROQUETTES WITH GARLIC MAYONNAISE TOPPING (piece)</i>	4,75 €	    
PULPO A LA GALLEGA <i>GALICIAN STYLE OCTOPUS</i>	26,00 € / 14,50 €	
PULPO Y MANGO A LA BRASA <i>GRILLED OCTOPUS AND MANGO</i>	26,50 € / 15,00 €	 
JAMÓN DE ATÚN ROJO SALVAJE DE BARBATE <i>WILD BLUEFIN TUNA HAM FROM BARBATE</i>	26,00 € / 15,50 €	
ORTIGUILLAS CON PIMIENTOS DE PADRÓN <i>'ORTIGUILLAS'(SEA ANEMONES) WITH PADRÓN PEPPERS</i>	22,50 € / 14,50€	
PINCHO DE ARENQUE CON SUS HUEVAS, MANGO Y GUACAMOLE (ud.) <i>HERRING, MANGO & AVOCADO (piece)</i>	11,50 €	
PATATAS, HUEVOS Y CAVIAR DE TRUFA BLANCA <i>FRENCH FRIES, EGGS AND WHITE TRUFFLE CAVIAR</i>	22,50 € / 14,00€	
HUEVOS ROTOS CON CARABINERO <i>FRIED EGGS WITH SCARLET SHRIMP</i>	28,50 €	 
PULPO LIMEÑO CON SALSA AL OLIVO <i>PERUVIAN STYLE OCTOPUS WITH OLIVE SAUCE</i>	26,50€/ 15,00€	 
GAMBA CRISTAL CON HUEVO FRITO Y CORAZON DE ATÚN ROJO <i>TRASLUCENT SHRIMPS WITH FRIED EGG AND RED TUNA HEART</i>	22,50€/ 14,50€	  

PAN Y APERITIVO DE COCINA 3,50€

BREAD AND APPETIZER

SI NO DESEA ESTE SERVICIO, NO DUDE EN COMUNICÁRSELO AL CAMARERO

IF YOU DO NOT WANT THIS SERVICE, PLEASE DO NOT HESITATE TO TELL US

10 % I.V.A. INCLUIDO / Price in Euro inclusive of VAT.



¿Y ALGO FRESQUITO? / REFRESHING OPTIONS

RACION / ½ RACION

COMPLETE / HALF

ENSALADA DE TOMATE CON LOMITOS DE SARDINA AHUMADA
TOMATO AND SMOKED SARDINE SALAD

22,00€ / 14,00€



LOMITO DE SARDINA EN VINAGRE CON TOMATE CHERRY CONFITADO SOBRE FOCACCIA

5,50€



SARDINE LOIN IN VINEGAR WITH CONFIT CHERRY TOMATOES ON FOCACCIA

AJOBLANCO DE MELÓN CON SORBETE DE MARACUYÁ
MELON AJOBLANCO WITH PASSION FRUIT SORBET

17,75€

GAZPACHO
GAZPACHO

13,75€



SALMOREJO
SALMOREJO

13,75€



QUÉ RICO UN ARROZ... / RICE

ARROZ DE PESCADORES (MELOSO)
SEAFOOD CREAMY RICE

24,00€



ARROZ NEGRO CON SEPIA Y GAMBAS (MELOSO)
CUTTLEFISH AND SHRIMPS BLACK CREAMY RICE

24,00€



ARROZ DE VERDURAS Y GAMBA ROJA (SECO)
VEGETABLES AND RED SHRIMPS RICE

26,75€



FIDEUA DE CALLOS CON GARBANZOS

23,00€



TRIPES AND CHICKPEAS 'FIDEUA' (paella based on noodles instead of rice)



DE LA MAR ... / FISH

RACION / ½ RACION

COMPLETE / HALF

BACALAO PLANCHA CON ALIOLI GRATINADO

GRILLED COD WITH GARLIC MAYONNAISE

28,5 0€ / 17,50€



TAQUITOS DE BACALAO A LA ROMANA CON PISTO Y ACEITE DE ALBAHACA

FRIED COD PIECES WITH RATATOUILLE AND BASIL OIL

28,50€ / 17,50€



DELICIAS DE MERLUZA EN TEMPURA

TEMPURA HAKE

29,75€ / 18,50€



LOMO DE MERLUZA A LA GALLEGA

GALICIAN STYLE HAKE (paprika and olive oil)

29,75€ / 18,50€



RAPE CON BILBAINA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y GAMBAS

MONKFISH COOKED WITH RED PEPPERS AND PRAWNS

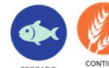
27,75€ / 15,50€



TARTAR DE ATÚN ROJO

BLUEFIN TUNA TARTARE

31,00€ / 18,50€



TATAKI DE ATÚN ROJO CON CALDO TIBIO, TOSTADO, CEBOLLA FRANCESA

BLUEFIN TUNA TATAKI WITH WARM BROTH, ROASTED, FRENCH ONION

31,00€ / 18,50€



ATÚN ROJO CON MIGAS DE PAN CRUJIENTE Y TOMATE CASSE

BLUEFIN TUNA WITH CRUNCHY BREAD CRUMBS AND FINELY CHOPPED TOMATO

31,00€ / 18,50€



TIRADITOS DE LUBINA CON AJÍ AMARILLO

SEA BASS "TIRADITO" WITH FRESH SPICY YELLOW PEPPERS SAUCE

27,00€ / 17,50€



TARTAR DE LUBINA CON ACEITE DE PLANCTON

SEA BASS TARTARE WITH PLANKTON OIL

27,00€ / 15,50€



CARPACCIO DE ATÚN ROJO DE BARBATE CON QUESO PAYOYO, PINONES Y SORBETE DE PIPARRA

26,50€ / 15,00€



LOMITOS DE CABALLA EN ESCABECHE TEMPLADO

WARM PICKLED MACKEREL LOIN

23,00€ / 12,00€



RESTAURANTE

¿TE CONSIDERAS CARNÍVORO? / MEAT

CALLOS CON GARBANZOS 22,00€ / 16,00€
TRIPES WITH CHICKPEAS

LOMO DE BUEY TRINCHADO ((500 GR. Para 2 personas) 48,00€
FILLET STEAK (500 g)

TAQUITOS DE SOLOMILLO AL AJILLO 31,00€ / 19,00€
SIRLOIN CUBES WITH GARLIC SAUCE

STEAK-TARTARE EN RULO DE AGUACATE 31,00€ / 19,00€
STEAK TARTARE ROLLED IN AVOCADO

TIMBAL DE RABO DE TORO CON CUSCÚS DE FRUTOS SECOS 23,75€ / 16,00€
OXTAIL TIMBALE WITH NUTS COUSCOUS

CRUJIENTE DE MANITAS DE CERDO CON SALSAS BRAVA Y PIL-PIL DE AJONEGRO 23,50€ / 16,00€
CRUNCHY PIG'S FEET WITH 'BRAVA' (spicy) SAUCE AND BLACK GARLIC OIL SAUCE

MEDIA CAÑA DE TUÉTANO 22,00€
HALF MARROW BONE

CARRILLERA IBÉRICA ESTOFADA AL VINO TINTO 22,50€ / 16,50€
IBERIAN PORK CHEEKS STEWED IN A RED WINE SAUCE

SOLOMILLO AL VAPOR CON VERDURITAS 31,00€ / 19,00€
STEAMED SIRLOIN WITH VEGETALES

SOLOMILLO DE CIERVO CON PURÉ DE CASTAÑAS Y SALSAS DE FRUTOS ROJOS 31,00€ / 18,50€
DEER SIRLOIN WITH MASHED CHESTNUT AND RED FRUIT SAUCE

ESCALOPINES DE SOLOMILLO CON SALSAS PERIGOURDINE (CON TRUFA Y BOLETUS) 31,00€ / 21,00€
SIRLOIN SCALLOPS WITH PERIGORDINI SAUCE (with truffles and mushrooms)

UN DULCE NUNCA AMARGA.... / DESSERTS

FILLOAS DE NATA O CREMA (2 ud.) 8,50€
'FILLOAS' (THIN CRÊPES) FILLED WITH CREAM OR PASTRY CREAM (2 PIECES)

SUFLÉ ALASKA (MÍNIMO 2 pax.) 24,50€
ALASKA SOUFFLE (2 people at least)

TARTA DE CHOCOLATE Y NARANJA 9,00€
CHOCOLATE AND ORANGE PIE

TARTA FINA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA 9,00€
FINE APPLE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM

ARROZ CON LECHE TOSTADO 8,50€
ROASTED RICE PUDDING

TIRAMISÚ 9,00€
TIRAMISÚ

NUESTRA TARTA DE QUESO Y ARÁNDANOS 8,75€
HOMEMADE BLUEBERRY AND CHEESE CAKE

SURTIDO DE QUESOS 20,50€
ASSORTED CHEESES



TOCINILLO DE MARACUYÁ CON CRUMBEL DE CARDAMOMO 9,50€
PASSION FRUIT TOCINILLO WITH CARDAMOM CRUMBLE

HELADOS / ICE CREAMS

VAINILLA CHINANTLA 8,00€
CHINESE VANILLA



CHOCOLATE BLANCO CON MaticES DE VIOLETA 8,75€
WHITE CHOCOLATE WITH VIOLET BITS



CHOCOLATE COBERTURA 70% 8,00€
SEMI BITTER CHOCOLATE 70%



CAFÉ CAPUCHINO 8,00€
CAPPUCCINO COFFEE



DULCE DE LECHE 8,00€
MILK-BASED CARAMEL SAUCE



SORBETES / SORBETS

LIMÓN MURCIANO 7,50€
LEMON FROM MURCIA

MOJITO CON HIERBABUENA FRESCA 8,00€
MOJITO WITH FRESH PEPPERMINT

MANGO DE MOTRIL 8,00€
MANGO FROM MOTRIL

PEQUEÑOS PECADOS DULCES PARA TOMAR CON EL CAFÉ
LITTLE SWEET SINS TO ENJOY WITH COFFEE **5,00€ POR PAX**

10% IVA INCLUIDO

Price in Euro inclusive of VAT.

Weyya
RESTAURANTE