

LA CARTA

STARTERS/ ENTRÉES

THINGS TO CHICK / CHOSÉS À POUSSIN

	Entera	Pincho
FISH CAKE with vegetable mayonnaise. GÂTEAU DE POISSON avec mayonnaise végétale.	////	6 €
THE CROQUETTES THAT MY MOTHER taught us to make. LES CROQUETTES DE MA MÈRE nous a appris à faire	12 €	2 € Unid
TONDELUNA RUSSIAN SALAD, with a fluffy mayonnaise LA SALADE RUSSE DU TONDELUNA et sa mayonnaise légère	14 €	10 €
LUISA'S SALAD, with Gorgonzola, pear, pine nuts and yogurt. SALADE DE LUISA, avec Gorgonzola, poire, pignons de pin et yaourt	16 €	11 €

A LITTLE OF THE COUNTRYSIDE/ UN PEU DE CAMPAGNE

	Entera	Media
* OUR STRIPPED EGGS, with 10g of winter truffle. NOS OEUFS ÉTOILÉS, avec 10g de truffe d'hiver.	30 €	
RICE CASSEROLE WITH VENISON AND MUSHROOM CASSEROLE DE RIZ AU CERF ET AUX CHAMPIGNONS	25 €	
FRIED ARTICHOKEs, on a creamy base and ham. ARTICHAUTS FRITS, sur fond miellé et jambon.	24 €	
MACARONI STUFFED WITH CHORIZO BÉCHAMEL MACARONIS FARCIS À LA BÉCHAMEL AU CHORIZO	24 €	15 €

PLAYING WITH THE FARM / JOUER AVEC LA FERME

	Entera	Pincho
BEEF STEAK TARTAR with foie, avocado, mustard and toasts TARTAR STEAK DE BEEF avec de foie, avocat, moutarde et toasts	24 €	14 €
GINGER CHICKEN WINGS BRIOCHE (3 unit serving) AILES DE POULET AU GINGEMBRE BRIOCHE	24 €	8 € Unid
ROMAN-STYLE LAMB BRAINS and a lemon curd dressing CERVEAU D'AGNEAU À LA ROMAINE et vinaigrette au citron		19 €
ROASTED EAR whit peeled brown beans on OREILLES RÔTIÉS AVEC HARICOTS BRUNS sur gazpachuelo de carottes	21 €	9 € Unid

SIDE DISH / GARNITURE

RIOJANO PEPPERS IN STRIPS	8 €
PAN FRIED POTATOES.....	8 €
GREEN SALAD WITH CHIVES.....	8 €

PRINCIPALES

FROM THE SEA / DE LA MER

HAKE CONFITATED at 45°C, peppers and rice cream	25 €
HAKE CONFITATED à 45°C, poivrons et crème de riz	
CURED TROUT TIRADITO with leek dressing.	18 €
TIRADITO DE TRUITE SALÉE avec vinaigrette aux poireaux.	
MONKFISH TEMPURA, snail gazpachuelo and garlic puree.....	24 €
TEMPURA DE MOINE, gaspachuelo d'escargots et purée d'ail.	
SQUID AND VEGETABLE RAVIOLIS, on black corn cream	22 €
RAVIOLIS DE CALMARS ET DE LÉGUMES, sur crème de maïs noir	

AND OF THE EARTH / ET DE LA TERRE

* RED MEAT ENTRECOT, with café de Paris sauce	28 €
ENTRECOT DE VIANDE ROUGE, sauce café de Paris.	
TENDER BATTERED BEEF with cameros cheese and mushroom sauce.	18 €
TENDRE DE BOEUF BATTERIE avec fromage cameros et sauce aux champignons	
GRANDMA'S MEATBALLS with truffle over Parmentier.....	22 €
MAINS DE PORC DÉSOSSÉES ET FARCIES	
GLAZED BEEF CHEEKS.....	22 €
JOUES DE VEAU GLACÉES	

NOBODY BECOMES BITTER BY A CANDY

CHOCOLATE GANACHE, olive oil, bread and coffee ice cream	9 €
GANACHE AU CHOCOLAT, huile d'olive, pain et glace au café.	
CHEESE PIE, with crème anglaise.....	9 €
TARTE AU FROMAGE, avec crème anglaise	
CAMEROS CHEESE CAKE, apple and honey ice cream	9 €
GÂTEAU AU FROMAGE CAMEROS, glace aux pommes et au miel.	
TOASTED TORRIJA WITH FIG TREE SHADOW ICE CREAM	9 €
TORRIJA GRILLÉ AVEC GLACE À L'OMBRE DE FIGUIER	
CREAMY VANILLA FLAN and sheep's milk ice cream.....	9 €
FLAN VANILLE CREMEUSE et glace au lait de brebis	

LOS MENÚS

TASTING MENU / MENU DÉGUSTATION 55 €

INDIVIDUAL TASTING

Comenzamos (entrantes que irán al centro de la mesa)

FISH CAKE with vegetable mayonnaise.
THE CROQUETTES that my mother taught us to make
CURED TROUT TIRADITO with leek dressing
FRIED ARTICHOKEs, on a creamy base and ham.

First

MACARONI STUFFED WITH CHORIZO BÉCHAMEL

Fish

SQUID AND VEGETABLE RAVIOLIS, on black corn cream.

Meat

GRANDMOTHER'S MEATBALLS with truffle on parmentier.

Dessert

CAMEROS CHEESE TOAST, apple and honey ice cream.

MENU OF THE DAY 35 €.

* This menu is individual and will not be served on weekends or ½ day holiday periods.

THE CROQUETTES that my mother taught us to make (2 units)
+ 1 STARTPER to choose from.
+ 1 MAIN to choose from.
+ 1/2 DESSERT of your choice.

*Except for dishes marked with an asterisk.

MENU I'M HURRY 30 €

* This menu is individual and will not be served on weekends or ½ day holiday periods.

THE CROQUETTES that my mother taught us to make (2 units)
+ 1 SINGLE DISH to choose between STARTERS or MAINS
+ 1/2 DESSERT

*Except for dishes marked with an asterisk.

CHILDREN'S MENU 20 €

Individual menú CHILDREN UNDER 12 YEARS OLD.

CROQUETTES. 2 pc
+ ½ FRESH PASTA Bolognese.
+ ½ GRILLED ENTRECOT with French fries
+ ½ DESSERT of your choice.

*Except for dishes marked with an asterisk.