



LOS PORRONES

CARTA

PARA EMPEZAR

FOR STARTERS

Sepionets en su tinta con habitas BABY	según peso €
<i>Squid with Baby Beans</i>	<i>according to weight €</i>
Calamar playa braseado	según mercado €
<i>Braised Beach Squid</i>	<i>according to marke</i>
Pulpo braseado con patata	20,00 €
<i>Braised Octopus with Potato</i>	<i>20,00 €</i>
Calamares (fresco de playa) a la andaluza	según mercado €
<i>Andalusian Style (Fresh Beach) Squid</i>	<i>according to market €</i>
Anchoas "LOPEZ Serie Oro" 8 unidades	29,00 €
<i>Anchovies "LÓPEZ Gold Series" 8 units</i>	<i>29,00 €</i>
Carpaccio de atún con tomate seco y cebolla caramelizada	12,00 €
<i>Tuna Carpaccio with Dried Tomato and Caramelized Onion</i>	<i>12,00 €</i>
Carpaccio de ternera con mostaza miel y foie micuit.....	12,00 €
<i>Beef Carpaccio with Honey Mustard and Foie Micuit</i>	<i>12,00 €</i>
Jamón de Bellota Señorío de Montanera.....	20,00 €
<i>Acorn Ham Señorío de Montanera</i>	<i>20,00 €</i>
Morcilla de arroz	7,00 €
<i>Blood Sausage with Rice</i>	<i>7,00 €</i>
Foie gras micuit al Pedro Jiménez con mermeladas	13,00 €
<i>Pedro Jiménez (wine) Style Foie Gras micuit With Marmalades</i>	<i>13,00 €</i>
Nuestros quesos (surtidos)	16,00 €
<i>Our Cheeses (assorted)</i>	<i>16,00 €</i>
Verduras plancha.....	14,00 €
<i>Grilled Vegetables</i>	<i>14,00 €</i>
Croquetas Variadas	(unidad) 1,50 €
<i>Varied Croquettes</i>	<i>(unit) 1,50 €</i>

la vida es fuego
Life is fire



ENTRANTES CON HUEVO

STARTERS WITH EGG

Bacalao confitado, patata panadera y huevos de corral	12,00 €
<i>Cod Confit, Sauteed Potato and Free-range Eggs</i>	<i>12,00 €</i>
Revuelto de patata, jamón de recebo y foie fresco	16,00 €
<i>Scrambled Potato, Recebo Ham and Fresh Foie</i>	<i>16,00 €</i>

ENSALADAS

SALADS

Ensalada templada con queso de cabra, frutos secos y manzana	10,00 €
<i>Warm Salad with Goat Cheese, Nuts and Apple</i>	<i>10,00 €</i>
Ensalada Porrónes.....	11,00 €
<i>Porrónes Salad</i>	<i>11,00 €</i>
Ventresca de bonito con tomate	16,00 €
<i>Tuna belly with Tomato.....</i>	<i>16,00 €</i>

PESCADOS FRESCOS

FRESH FISH

Corvina brasa	según mercado €
<i>Grilled Meagre Steak</i>	<i>according to market €</i>
Bacalao braseado	20,00 €
<i>Pan Seared cod</i>	<i>20,00 €</i>
Lomo de Rodaballo brasa	según mercado €
<i>Grilled turbot steak</i>	<i>according to market €</i>

CARNES A LA BRASA

GRILLED MEATS

Lomo alto vaca veteadado, selección vacum (Raza Frisian, Centro Europa)	24,00 €
<i>GMarbled Cow Rib, vacum selection (Frisian race, Central Europe)</i>	<i>24,00 €</i>
Lomo alto Black Angus (Origen Nebraska)	98,00 € Kilo
<i>GMarbled Cow Rib, vacum selection (Frisian race, Central Europe)</i>	<i>(kilo) 98,00 €</i>
Solomillo de Mamet (Ternera Lechal)	20,00 €
<i>(baby beef) Mamet Sirloin Steak</i>	<i>20,00 €</i>

TERNERA PASTO ALTA MONTAÑA LEÓN

LEÓN HIGH MOUNTAIN PASTURES BEEF

Entrecot brasa	19,50 €
<i>Grilled steak</i>	<i>19,50 €</i>
Solomillo brasa	23,00 €
<i>Grilled sirloin</i>	<i>23,00 €</i>
Chuletón brasa	(kilo) 42,00 €
<i>Grilled rib eye</i>	<i>(kilo) 42,00 €</i>

CORDERO LECHAL POR ENCARGO

Backed Suckling lamb to order

Cordero Lechal al Horno POR ENCARGO	según mercado €
<i>Backed Suckling lamb to order</i>	<i>according to market €</i>

la vida es fuego
Life is fire

DISTINTAS RAZAS Y MADURACIONES

DIFFERENT RACES AND MATURITIES

Chuletón Black Angus Nacional (Madurado 30-40 días)	(kilo) 49,90 €
<i>National Black Angus rib eye (30-40 days matured)</i>	<i>(kilo) 49,90 €</i>
Chuletón de vaca rubia gallega (Madurado 60 días).....	(kilo) 56,00 €
<i>Galician Blond Cow rib eye (60 days matured)</i>	<i>(kilo) 56,00 €</i>
Chuletón de vaca Bazkaleku (Madurado 21 días).	(kilo) 59,00 €
<i>Bazkaleku Cow Rib Eye (21 days matured)</i>	<i>(kilo) 59,00 €</i>
Chuletón de vaca Premium rubia gallega (Madurado más de 80 días)	(kilo) 69,00 €
<i>Premium Galician Blond Cow Rib Eye (more than 80 days matured)</i>	<i>(kilo) 69,00 €</i>

CARNES EN SALSA

MEATS IN SAUCE

Magret de pato (Braseado con reducción Pedro Ximénez y salsa de uvas)	22,00 €
<i>Duck Breast (grilled with Pedro Ximénez reduction and grapes sauce)</i>	<i>22,00 €</i>
Solomillo de ternera con roquefort	24,00 €
<i>Beef Sirloin with Roquefort Cheese</i>	<i>24,00 €</i>
Solomillo ternera con pimienta verde	24,00 €
<i>Beef Sirloin with Green Peppers</i>	<i>24,00 €</i>
Solomillo ternera con foie fresco	27,00 €
<i>Beef Sirloin with Fresh Foie</i>	<i>27,00 €</i>
Entrecot al cabrales	20,50 €
<i>Entrecote with Cabrales Cheese</i>	<i>20,50 €</i>
Entrecot a la pimienta verde	20,50 €
<i>Entrecote with Green Pepper</i>	<i>20,50 €</i>

la vida es fuego
Life is fire



POSTRES

DESSERTS

Coulant con helado de vainilla de Madagascar	6,00 €
<i>Coulant with Vanilla Ice Cream from Madagascar</i>	<i>6,00 €</i>
Torrijas caramelizadas con helado de Leche Merengada (15 minutos de horno-Pedir con antelación)	6,60 €
<i>Caramelised torrijas with meringue milk Ice Cream (15 minutes in the oven - order in advance)</i>	<i>6,60 €</i>
Helado de turrón blando de almendras (Jijona)	5,50 €
<i>Soft Almond Nougat Ice Cream (Jijona)</i>	<i>5,50 €</i>
Piña "Del Monte"	5,50 €
<i>Ananas "Del Monte"</i>	<i>5,50 €</i>
Sorbete a gusto del chef	5,00 €
<i>Sorbet to the tastes of the Chef</i>	<i>5,00 €</i>
Fartón relleno de helado de hortxata y chocolate caliente	6,80 €
<i>Farton filled with Horchata Ice Cream and Hot Chocolate</i>	<i>6,80 €</i>
Pantxineta, helado de mango y cereza negra (20 minutos de horno - Pedir con antelación)..	6,50 €
<i>Pantxineta, Mango and Black Cherry Ice Cream (20 minutes in the oven-order in advance)</i>	<i>6,50 €</i>
Brownie de chocolate con helado de turrón	6,50 €
<i>Chocolate Brownie with Nougat Ice Cream</i>	<i>6,50 €</i>
Tarta de queso con helado de mango	6,00 €
<i>Cheesecake with Mango Ice Cream</i>	<i>6,00 €</i>





LOS PORRONES