



# **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 .....	14,00 €
<i>Pedro Jiménez (wine) Style Foie Gras micuit With Marmalades</i> .....	<i>14,00 €</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*



# PARA EMPEZAR

## FOR STARTERS

Zamburiñas Braseadas .....	Unidad 3,00 €
<i>Braised Scallops .....</i>	<i>United 3,00 €</i>
Berberechos al Vapor .....	15,00 €
<i>Steamed Cockles .....</i>	<i>15,00 €</i>
Tellinas .....	según mercado €
<i>Tellinas .....</i>	<i>according to market €</i>
Sepia de Callo .....	según mercado €
<i>Cuttlefish .....</i>	<i>according to market €</i>
Cecina Premium(VACUM).....	20,00 €
<i>Premiun Jerky (VACUM).....</i>	<i>20,00 €</i>
Cecina Premium "El Capricho" José Gordón .....	(100grs.) 25,00 €
<i>Premiun Jerky .....</i>	<i>(100grs.) 25,00 €</i>
Cola de Rotxos al Ajillo .....	según Peso €
<i>Garlic Rotxos Tail .....</i>	<i>according weight €</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 .....	11,00 €
<i>Warm Salad with Goat Cheese, Nuts and Apple .....</i>	<i>11,00 €</i>
Ensalada Porrónes.....	11,00 €
<i>Porrónes Salad .....</i>	<i>11,00 €</i>
Ventresca de bonito con tomate .....	18,00 €
<i>Tuna belly with Tomato.....</i>	<i>18,00 €</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>Cow Rib, Black Angus (Nebraska) .....</i>	<i>(kilo) 98,00 €</i>
Solomillo de Buey Raza Cacheno (Origen Galicia) .....	35,00 €
<i>(Ox) Grilled sirloin Race Cacheno (Galician) .....</i>	<i>35,00 €</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 .....	20,00 €
<i>Grilled steak .....</i>	<i>20,00 €</i>
Solomillo brasa .....	23,00 €
<i>Grilled sirloin .....</i>	<i>23,00 €</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 de Ternera de Pasto de Leon.....	(kilo) 45,00 €
<i>Rib eye León High Mountain Pastures Beef.....</i>	<i>(kilo) 45,00 €</i>
Chuletón de vaca Alto Veteado - Vacuum (Madurado 30-40 días).....	(kilo) 56,00 €
<i>Cow rib eye - Vacuum (30-40 days matured) .....</i>	<i>(kilo) 56,00 €</i>
Chuletón de vaca Alto Veteado Premium - Vacuum (Madurado 40 días)(kilo)	70,00 €
<i>Cow rib eye - Vacuum Premium (40 days matured) .....</i>	<i>(kilo) 70,00 €</i>
Chuletón de Vaca "Lurra" ( País Vasco) (Madurado 30-40 días) .....	(kilo) 68,00 €
<i>Cow rib eye "Lurra" (Basque Country) - (30-40 days matured) .....</i>	<i>(kilo) 68,00 €</i>
Chuletón Vaca Premium "El Capricho" José Gordón (Madurado 40-50 días)	(kilo) 77,00 €
<i>Cow rib eye "El Capricho" José Gordón (40-50 days matured) .....</i>	<i>(kilo) 77,00 €</i>
Chuletón Rubia Gallega (Certificado) (Madurado 30-40 días) .....	(kilo) 111,00 €
<i>Cow Rib Eye Galician Blonde (Certificate) (30 -40 days matured) .....</i>	<i>(kilo) 111,00 €</i>
Chuletón Wagyu Nacional (Madurado 40-50 días) .....	(kilo) 120,00 €
<i>Cow Wagyu National (40-50 days Matured) .....</i>	<i>(kilo) 120,00 €</i>
Chuletón Buey Gallego (Certificado) "El Capricho" José Gordón (Madurado 40-50 días) .....	(kilo) 165,00 €
<i>Cow Rib Eye Ox Galician (Certificate) "El Capricho" José Gordón (40-50 days Matured) .....</i>	<i>(kilo) 165,00 €</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 .....	21,50 €
<i>Entrecote with Cabrales Cheese .....</i>	<i>20,50 €</i>
Entrecot a la pimienta verde .....	21,50 €
<i>Entrecote with Green Pepper .....</i>	<i>20,50 €</i>



# 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**