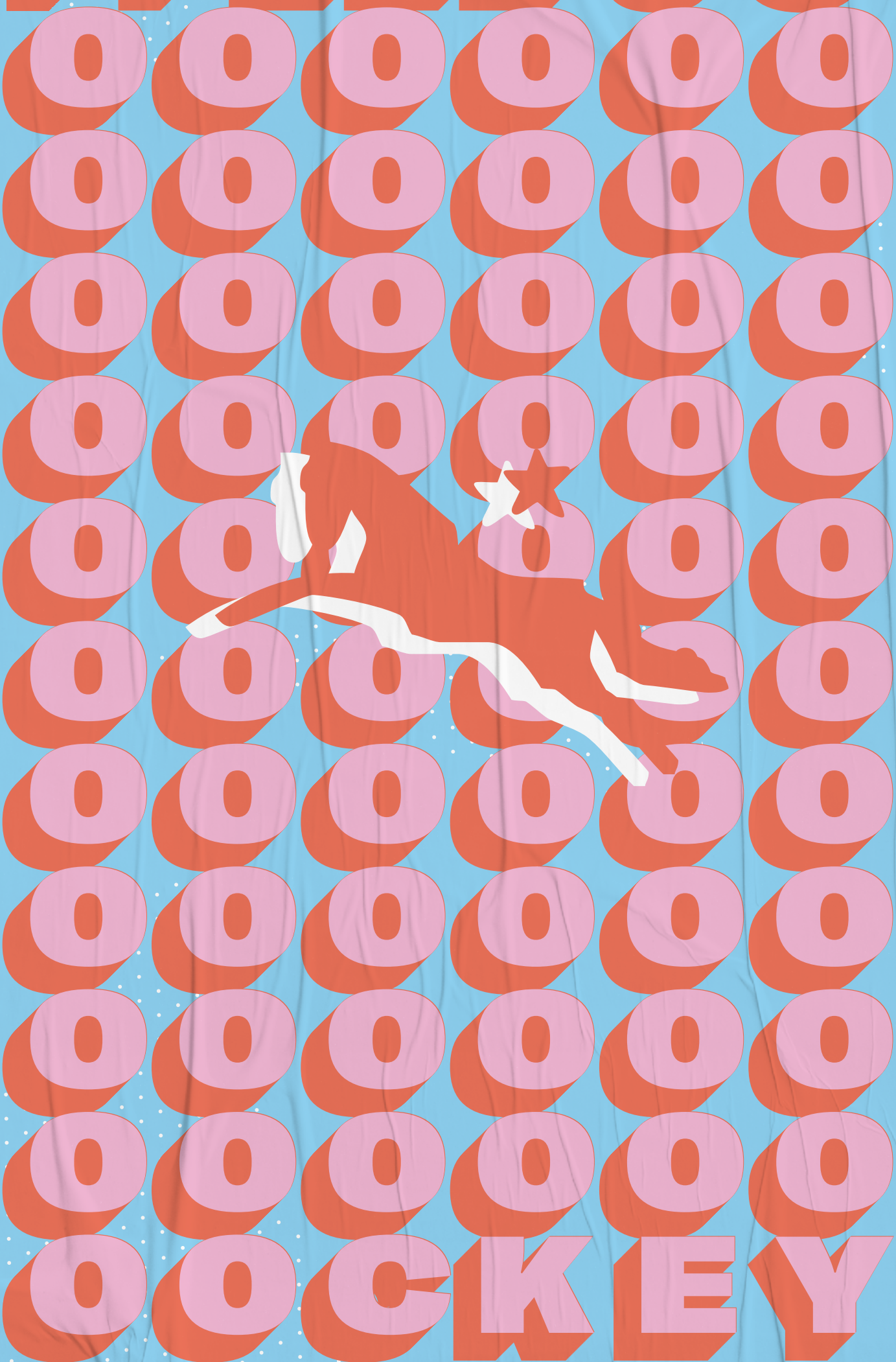


I FEEL JO



OCKEY

Oooooole!

PAN 5,50€	Pan de aceite crujiente y tomate restregado “Roseta”   <i>Crispy oily bread with tomato "Roseta"</i>
MR. POTATO 6,50€	Patatas fritas caseras con salsa picante del chef    <i>Homemade chips with the chef's spicy sauce</i>
PIMIENTOS 13€	Pimientos verdes de Padrón fritos <i>Fried ‘Padrón’ green peppers</i>
MEDITERRÁNEO 13€	Hummus de remolacha, crudites y pan de pita integral <i>Beet hummus, crudités and wholemeal pita bread</i>
CALAMARES 15€	Calamares fritos con mix harinas, pimientos del Padrón y mayonesa de wasabi <i>Fried squids with a mixture of flour, ‘Padrón’ peppers and wasabi mayonnaise</i>
JAMÓN 14€/28€	Jamón ibérico (1/2 ración 40gr. / ración 80gr.) <i>Iberian premium spanish ham (half 40g serving. / full 80g serving)</i>
ANCHOAS 22€	Anchoas de Cantabria ‘Doble cero’ (6 uds) <i>‘Doble cero’ Cantabria Anchovies (Portion of 6)</i>
MEJILLONES 14€/21€	Mejillones con salsa marinera (1/2 / ración) <i>Mussels fisherman's style (half serving. / full serving)</i> 
GAMBAS 19€	Gambas al ajillo con lemon grass, lima kaffir, chili fresco y pan de aceite crujiente <i>Garlic prawns with lemon grass, kaffir, fresh chili and crispy oily bread</i>
PULPO 22€	Pulpo al grill con espuma de patata y pimentón de la Vera  <i>Grilled octopus with creamy potatoes and La Vera paprika</i>

Salaads

JOCKEY 16€	Mezclum, cebolla encurtida, huevos de codorniz, papaya y vinagreta cítrica  <i>Mixed leaf salad, pickled onions, quail eggs, papaya and citrus vinaigrette</i>
TRICOLOR 19€	Ventresca con mix de tomates, costrones de pan y ajetes tiernos <i>Tuna belly with an assortment of tomatoes, crutons and tender garlic</i>
BURRATA 21€	Carpaccio de remolacha, albahaca y pistachos   <i>Beetroot, basil and pistachio carpaccio</i>

Kidsssss

PENNE 11€	Penne rigate napolitana - parmiggiano 
BURGER 14€	Con ternera Angus, pan tierno, lechuga, tomate, queso havarti y patatas fritas <i>Angus beef, tender bread, lettuce, tomato, havarti cheese and fried potatoes</i>

La Maaama

RAVIOLI
23€

Rellenos de queso y frutos secos con salsa trufada y parmesano
Stuffed with cheese and nuts with truffled sauce and parmesan

RISOTTO
23€

Risotto según sugerencia
Chef's suggestion risotto

Principaal

CURRY
22€

Massaman con setas y patata, lima kefir, gengibre y anacardos acompañados de arroz jazmín
Massaman curry with mushrooms and potato, lime leafs, ginger and cashewnuts served with jasmine rice

CORDERO
27€

Paletilla de cordero con patato, setas y chalotas al oporto 🍷
Lamb shoulder with baby potatoes, mushrooms and shallots in port wine

BLACK ANGUS
36€ (300 grs.)

Entrecote Black Angus con pure de patata a la mostaza Pommery 🍷
Black Angus Entrecotte with potato purée with Pommery mustard

LUBINA
70€ (1,2 kg.)

Lubina al horno con patatas panaderas y pimientos 🍷
Baked seabass with baked potatoes and italian green peppers

RODABALLO
32€

Rodaballo salvaje a la bilbaína con patatas fritas y pimientos de padrón 🍷
Wild turbot a la bilbaina with baker's chips and padron peppers

NO MEAT
19€

Hamburguesa Beyond con pan de cristal, tomate, rucula, cebolla roja encurtida y queso Idiazabal 🌱 🌱
Beyond meat hamburger with glass bread, tomato, rocket, pickled red onion and Idiazabal cheese

Sangría Sangría Sangría Sangría Sangría

TINTO 35€
Tinto Garnacha Red Wine Grenache
Zumo de naranja, Dry Curaçao
Handmade, Pêche de Vigne
y limonada

CLERICOT 37€
Blanco / White Wine
Espumoso Cava / Sparkling Cava
Zumo de fresa y naranja, Dry
Curaçao Handmade y sirope de
melocotón Giffard

Fruit Bar

250 ml  450 ml  60 ml 	Energy Yogur con frambuesa, arándanos y plátano Yogurt with raspberry, blueberry and banana Agua de coco verde orgánico Organic coconut water	6€ 8€
	Detox Fresh vegetables, cold pressed and not pasteurized Flower Power Espinacas, apio, jengibre, manzana y lima Spinachs, celery, ginger, apple and lime Transilvania Remolacha, granada, zanahoria, jengibre, limón y manzana Beet, pomegranate, carrot, ginger, lemon and apple	5,50€ 5,50€
	Fresh Juices 1991 Naranja, fresa y plátano Orange, strawberry and banana	6€
	Shot Dr. Cúrcuma Cúrcuma, piña, pimienta negra y limón Turmeric, pineapple, black pepper and lemon	5,50€

Cocktails

LET'S START THE PARTY

WORLD CLASSICCS The mother of the lamb	Kir Royal	8€
	Caipirinha Cachaza Thoquino	11€
	Spritz Campari, Aperol o Select	12€
	Margarita on the Rocks Tequila 100% ágave Espolón y lima recién exprimida Espolón tequila 100% agave and freshly squeezed lime	13€
	Mezcal Mule ¿Quién no conoce las Mug de cobre!? Who doesn't know the copper Mug!?	13€
	Espresso Martini Con licor de café Borguetti / With Borguetti coffee liqueur	13€
	Piña Colada En coctelera por favor (no frozen) In shaker please (not frozen)	13€
	Singapor Sling Colonia-style luxury cocktail	15€

Beers

LAGER

Estrella Damm 4€

Pacífico Clara 5€

IPA

Craft Beer 5,5€

CIDER

Apple 4€