

à
476





HORARIO / SCHEDULE 12.00 - 23.00

Selección de tapas gourmet servida en nuestro restaurante á476

Selection of gourmet tapas served in our restaurant á476



tapas 476

PIQUILLOS / PIQUILLO PEPPERS   5.00€

Pimientos de piquillo rellenos de morcilla de Burgos y manzana asada con piñones tostados / Piquillo peppers stuffed with Burgos black pudding, roasted apple and toasted pine nuts.

ENSALADILLA / ENSALADILLA     5.00€

Nuestra ensaladilla rusa con ventresca de atún, huevas de pez volador y crujiente de trigo / Our Russian salad with tuna belly, caviar of flying fish and a wheat tuile.

JAMÓN / IBERIAN ACORN HAM    6.00€

Croquetas caseras de jamón ibérico / Homemade Iberian acorn ham croquettes.

CARABINERO / KING PRAWN     7.00€

Croquetas caseras de carabinero / Homemade King prawn croquettes.

PULPO / OCTOPUS   11.00€

Pulpo a la plancha, puré de patata violeta, AOVE y pimentón picante / Seared octopus, purple potato puree, spicy paprika and olive oil.

VACA VIEJA / BEEF   14.00€

Tiradito de vaca vieja / Fileted beef with seasonal vegetables

SUGERENCIAS DEL CHEF

CHEF SUGGESTIONS

	Tapa	Ración
QUINOA  	7.00€	12.00€
Ensalada de quinoa, frutos secos, queso fresco, edame y vinagreta de naranja y comino / Quinoa salad, nuts, cottage cheese, edame with an orange and cumin vinaigrette		
GRIEGA 	7.00€	12.00€
Tomate de temporada aliñada con aceite de menta y limón, queso feta, cebolla morada, aceitunas negras y pepino / Seasonal tomato salad seasoned with mint and lemon oil, feta cheese, red onion, black olives and cucumber		
* QUINOA WRAP  	8.00€	
Wrap de trigo relleno de quinoa, espinacas, aguacate huevo cocido y pollo a la parrilla / Wheat wrap filled with quinoa, spinach, avocado, boiled egg and grilled chicken		
* BABY BEEF WRAP 	8.00€	
Wrap de trigo relleno de mix de lechugas, rabanitos, lomo de ternera especiado y picadillo de tomate, cebolla, cilantro y limón / Wheat wrap filled with mixed lettuce, radishes, spicy beef tenderloin and tomato, onion, cilantro and lemon dressing		
* SALMÓN WRAP   	8.00€	
Wrap de trigo relleno de salmón ahumado, nata agria de eneldo, pepino y encurtidos / Wheat wrap filled with smoked salmon, sour cream of dill, cucumber and pickles		
CREMA DE ZANAHORIA ASADA Y JENGIBRE / CREAM OF ROASTED CARROT AND GINGER  	7.00€	
Crema de zanahoria asada y jengibre, leche de coco y pipas de calabaza / Cream of roasted carrot and ginger, coconut milk and pumpkin seeds		
CREMA DE BRÓCOLI Y QUESO DE CABRA / CREAM OF BROCCOLI AND GOAT CHEESE 	7.00€	
Crema de brócoli y queso de cabra, yogur griego y pimienta rosa / Cream of broccoli and goat cheese, Greek yogurt and pink pepper		
PASTA PESTO  	8.00€	
Pasta fresca con salteado de tomate cherry, espinacas y pesto casera / Fresh pasta with sautéed cherry tomato, spinach and homemade pesto		

* Ensalada o patatas fritas de guarnición / Salad or french fries



HORARIO / SCHEDULE 13.00 - 16.00
LUNES A VIERNES / MONDAY TO FRIDAY

Selección servida en nuestro restaurante á476
 Selection served in our restaurant á476







restau -rante 476

½ Ración Ración
 ½ Ration Ration

ENTRANTES / STARTERS

DE LA HUERTA / FROM THE GARDEN

- Crema de temporada / Delicious cream soup made with seasonal vegetables  - 6.00€
- Salmorejo cordobés / Cold soup of vegetables with quail eggs and Iberian Ham   - 6.00€
- Ensaladilla rusa con huevo y crujiente de trigo / Our Russian salad with tuna belly, caviar of flying fish and a wheat tuile     5.00€ 9.00€
- Ensalada Elba / Elba salad  5.00€ 8.00€
- Parrillada de verduras / Grilled fresh vegetables with olive oil - 10.00€
- Espárragos a la plancha, salmón ahumado, salsa romesco / Grilled asparagus, smoked salmon, romesco sauce    7.00€ 12.00€

½ Ración Ración
 ½ Ration Ration

- Ensalada de mozzarella marinada, rúcula y tomate semi seco / Salad of marinated mozzarella, rocket and semi-dried tomato 🍅 8.00€ 15.00€
- Micro pisto con jamón ibérico y huevo frito / Micro pisto stewed vegetables with Iberian ham and fried egg 🍳 8.00€ 15.00€
- Alcachofas fritas con huevo poche y jamón ibérico / Fried artichokes with poached egg and Iberian ham 🍷 8.00€ 15.00€

DEL MAR / FROM THE SEA

- Croquetas de carabinero / Homemade King prawn croquettes 🍤 🍷 🍳 5.00€ 9.00€
- Tacos de bacalao al ajillo / Marinated cod fried in garlic 🐟 7.00€ 12.00€
- Chipirones encebollados en su tinta / Baby cuttlefish with caramelized onion & ink sauce 🦑 8.00€ 15.00€
- Calamares fritos con mayonesa de cítricos / Fried squid with citrus mayonnaise 🍷 8.00€ 15.00€
- Pulpo a la brasa con patata violeta / Seared octopus, purple potato puree, and olive oil 🐙 🍷 - 21.00€

DE LA TIERRA / FROM THE EARTH

- Croquetas de jamón ibérico con puré de cocido / Homemade Iberian acorn ham croquettes 🍷 🍳 6.00€ 10.00€
- Callos con un toque picante / Stewed tripe in a spicy Spanish sauce 7.00€ 12.00€
- Surtido de ibéricos / Assortment of Iberian cold cuts 🍷 8.00€ 15.00€
- Tabla de quesos / Cheese platter 🍷 8.00€ 15.00€
- Lasaña de rabo de vaca al Pedro Jiménez con ensalada frise / Port stewed ox-tail lasagna with frise salad 🍷 🍳 🍷 9.00€ 17.00€

////////////////////////////////////







PESCADO / FISH

- Bacalao frito con mayonesa de ajo negro de La Mancha / Fried cod with black garlic mayonnaise from La Mancha 🍷 🐟 15.00€
- Merluza a la gallega con cachelos / Galician style hake with cachelo potato 🐟 16.00€
- Lubina a la bilbaína sobre patata panadera / Sea bass with a bilbaina sauce & oven baked potatoes 🐟 🍷 17.00€

////////////////////////////////////
















½ Ración Ración
 ½ Ration Ration

CARNES / MEATS

- Tiradito de vaca vieja con verduras de temporada / Fileted beef with seasonal vegetables   15.00€
- Dados de solomillo de vaca vieja a la pimienta con patatas fritas caseras / Matured diced sirloin steak with a pepper sauce and homemade chips   16.00€
- Carrillera de ternera al vino tinto con puré de patata con queso tetilla / Slow braised beef cheek in a red wine sauce with mashed potatoes creamed with tetilla cheese   17.00€
- Chuletas de cordero lechal con patatas fritas caseras / Baby lamb chops with homemade chips 17.00€

////////////////////////////////////

POSTRES / DESSERTS

- Surtido de helados / Ice cream assortment   5.00€
- Tarta de almendras / Almond cake    5.00€
- Arroz con leche / Rice & Milk pudding  5.00€
- Tarta fina de manzana con helado de vainilla / Apple tatin with vanilla ice cream    6.20€
- Crema Catalana con helado de azafrán / Burnt cream with saffron ice cream    6.20€
- Pastel de chocolate a la pimienta con helado de chocolate y guinda / Chocolate cake with pepper and chocolate ice cream    6.20€

ALÉRGENOS ALLERGENS

 HUEVO/EGG |
  PESCADO/FISH |
  LACTOSA/LACTOSE
 FRUTOS SECOS/NUTS |
  SULFITOS/SULFITES |
  APIO/CELERY
 GLUTEN |
  CRUSTÁCEOS/CRUSTACEANS |
  MOLUSCOS/MOLLUSCS