

ES LA VA

PARA ARRANCAR TO START OFF

Jamón ibérico de bellota 18,00 €/50g - 29,00 €/100g
100% 5J de nuestra reserva particular
5J 100% acorn fed Iberian ham from our private reserve 0

Ensaladilla de siempre 3,80 €
Classic Olivier salad 3/7

Patatas aliñadas 3,90 €/7,50 €/11,50 €
Seasoned potatoes 12

Queso puro de oveja 100% 10,50 €/80g - 16,80 €/150g
Pure sheep's cheese 100% 7

Queso Nordumani (unidad) 18,00 €/150g
Nordumani cheese (portion) 7

Queso Loreto (unidad) 12,00 €/125g
Loreto cheese (portion) 7

Anchoa con mantequilla a las 3,20 €/ud/un
finas hierbas
Anchovy with fines herbes butter 1/4/7

Paté de ave 6,50 €
Poultry pâté 3

Foie micuit con pan de 5,90 €
naranja, gominolas de
Amaretto y caramelo de
Módena
Foie micuit with orange bread, Amaretto gum drops and Modena caramel 1/3/5/7/8

*
LOS IMPRESCINDIBLES
THE MUST-HAVES



PARA CONTINUAR TO CONTINUE

Salmorejo 4,50 €
Salmorejo (Cold Tomato Soup) 1/3

Alcachofa de Navarra al natural 5,90 €
con ajito crujiente y virutas de
bacalao
Fresh artichoke from Navarra with crunchy garlic and cod shavings 4

Strudel de verduras 4,50 €
Vegetable Strudel 1/3/7

***Charlota de calabacín** 4,50 €
Courgette charlotte 3/7

***Nuestras croquetas caseras** de 3,80 €/7,90 €/12,50 €
cerdo y ternera
Our homemade pork and beef croquettes 1/3/7

Almejas al cura 18,90 €
Clams cooked with garlic and oil 13

Navajas a la plancha con limón 9,50 €/19,00 €
Razor clams grilled with lemon 13

***Un cigarro para Bécquer** 4,80 €
Un cigarro para Bécquer (dish created in tribute to the poet Bécquer made with cuttlefish, algae and bechamel sauce made with squid ink) 1/3/4/7/13

***Yema sobre bizcocho de boletus** 4,80 €
(disponible opción sin gluten)
Egg yolk served on penny bun mushroom sponge (gluten free option available) 1/3/7/12

***Boquerón frito** (Disponible sin 4,9 €/8,9 €/12 €
gluten)
Fried anchovy (Gluten free available) 1/4

Huevo de campo con mousse de 12,90 €
boletus edulis y trufa
Free-range eggs with truffle and penny bun mushroom mousse 3/7

Guiso del día 5,90 €
Stew of the day

***Sangre encebollada** 4,50 €
Chicken blood cooked in onions 12

ESPAVAVA

PESCADOS Y CARNES FISH AND MEAT

Lomo de corvina <i>Corvina fillet</i> 4/12	21,80 €
Ventresca de atún rojo <i>Bluefin tuna belly</i> 4	26,00 €
Pulpo a baja temperatura con patatas y pesto de tomate seco <i>Octopus cooked at a low temperature with potatoes and dried tomato pesto</i> 7/13	22,00 €
Salmón curado a las finas hierbas con salsa de yogur <i>Fines herbes cured salmon with yoghurt sauce</i> 4/7	5,90 € / 9,50 € / 15,00 €
Salmonetes fritos <i>Fried red mullet</i> 1/4	4,90 € / 14,50 €
Acedías de Trasmallo <i>Acedías de Trasmallo (small plaice caught using the gillnetting method of fishing)</i> 1/4	5,50 € / 16,00 €
Costillas a la miel <i>Honey spareribs</i> 1/7/12	6,90 € / 13,90 €
Solomillo de cerdo al cabrales <i>Pork tenderloin cooked with Cabrales cheese</i> 7	4,90 € / 13,80 € / 18,90 €
Solomillo de cerdo con salsa de eneldo <i>Pork tenderloin cooked with dill sauce</i> 7	4,90 € / 13,80 € / 18,90 €
Punta de solomillo de cerdo al brandy <i>Pork tenderloin tips cooked in brandy</i> 7/8	4,50 €
Carrillera ibérica <i>Iberian pork cheeks</i> 12	9,20 € / 18,00 €
Magret de pato con higos glaseados <i>Duck magret with sugar-glazed figs</i> 12	14,90 €
Solomillo de vaca al ajo quemado <i>Beef sirloin with roasted garlic</i> 7	26,00 €
Lomo bajo de vaca frisona <i>Holstein Friesian beef bottom sirloin steak</i> 0	38,00 €
Brazuelo de lechazo al horno <i>Roast shoulder of lamb</i> 0	47,00 €
Presa ibérica (200g) <i>Iberian pork presa (200g)</i> 0	18,00 €

POSTRES DESSERTS

Helado de turrón <i>Turron ice cream</i> 7/8/12	6,20 €
Sokoa (pastel de origen vasco) <i>Sokoa (Basque cake)</i> 1/3/7/8/12	6,20 €
Tarta de queso <i>Cheesecake</i> 1/3/7/8	6,20 €
Tarta de chocolate y esencia de naranja <i>Chocolate and orange essence tart</i> 1/3/7/8	6,20 €
Sorbete de limón y albahaca <i>Lemon and basil sorbet</i> 12	5,80 €
Flan de queso payoyo con hinojo al anís <i>Payoyo cheese flan with anise fennel</i> 3/7	5,50 €
Helado de queso viejo (disponible sin gluten) <i>Aged Cheese Ice Cream (Gluten free available)</i> 1/7/8	6,50 €
Pan y picos <i>Bread and snacks</i> 1	1,50 €

*PREGUNTE POR NUESTROS FUERAS DE CARTA
*PLEASE ASK FOR OUR HOUSE SPECIALITIES

0 Sin alérgenos / 1 Gluten / 2 Crustáceos / 3 Huevos /
4 Pescado / 5 Cacahuètes / 6 Soja / 7 Lácteos / 8 Frutos
Secos / 9 Apio / 10 Mostaza / 11 Sésamo / 12 Sulfitos /
13 Moluscos / 14 Altramuces

0 No allergens/ 1 Gluten / 2 Crustaceans / 3 Egg / 4 Fish /
5 Peanuts / 6 Soy / 7 Dairy / 8 Nuts / 9 Celery / 10 Mustard /
11 Sesame / 12 Sulfites / 13 Molluscs / 14 Lupins

Todos los precios incluyen IVA
VAT included in all prices

www.espacioeslava.com