

Entrantes fríos / Cold starters

	Ración
Tabla de Quesos con mermelada del Convento de Santa Paula	22€
Cheese Board with Jam from The Convent of Santa Paula	22€
Jamón de Bellota (120gr) con mollete tostado y aceite	25€
Iberian Acorn-Fed Ham (120gr) with toasted mollete and Olive oil	25€
Salmorejo Tradicional con Jamón de Bellota y huevo	16€
Traditional Salmorejo with Iberian acorn-fed ham and egg	16€
Ensaladilla de Gambas	16€
Shrimp salad	16€
Ensalada de El Pan Nuestro con vegetales, melva, aguacate y huevo	16€
El Pan Nuestro salad with vegetables, frigate tuna, avocado and egg	16€
Burrata al Pesto con Tomate Seco	18€
Burrata with pesto and sundried tomatoes	18€
Tomate de Barriga de Atún Escabechada en Casa	18€
Tomato with tuna belly marinated at home	18€

Entrantes calientes / Hot starters

Revuelto de boletus y gambas	18€
Scrambled boletus and prawns	18€
Revuelto Dorado	18€
Golden Scrambled	18€
Dúo de alcachofas a la plancha con foie, jamón, tartufato, yema de huevo curada parmesano	16€
Duo of grilled artichokes with foie, ham, tartufato, cured egg yolk and parmesan	16€
Gambas al ajillo	22€
Garlic Shrimps	22€
Papas arrieras con gambas al ajillo	18€
Arrieras potatoes with garlic shrimps	18€
Molleja de corazón de ternera con salsa criolla y limón	18€
Beef sweetbreads with creole sauce and lemon	18€
Morcilla de Ronda a la brasa con cabello de ángel	16€
Grilled Ronda's bool sausage with quince jam	16€
Musaka de ternera con bechamel de cabrales y nueces	14€
Beff musaka with cabrales chess and walnuts bechamel sauce	14€

Los panes nuestros

Anchoa en tоста de emulsión de tomate dulce casera (6unds)	20€
Anchovies on toast with homemade sweet tomato emulsion (6pcs)	20€
Sardinas ahumadas con nuestro pesto rojo de anacardo (6 unds)	16€
smoked sardines with red cashew pesto (6pcs)	16€
Pastrami de presa macerado en casa con cítricos, anís y canela	17€
Meat pastrami marinated with citrus, anise and cinnamon	17€

Fritos / Fried food

Merluza Rebozada	18€
Breaded hake	18€
Morrillo de Bacalao	18€
Codfish	18€
Croquetas Caseras de El Pan Nuestro	16€
Homemade 'El Pan Nuestro' croquettes	16€
Buñuelos de bacalao y camarones	18€
Cod and shrimp frittes	18€
Empanada de carne a cuchillo Argentina	6€
Knife-cut argentinean meat empanada	6€

Guisos y cuchareo / Casseroles and stews

Guisos del Pan	14€
'El Pan' Stews	14€
Carrillada ibérica de bellota	18€
Iberian acorn-fed pork cheeks	18€
Bacalao de tomate de nuestra huerta	18€
Cod with tomatoes from our garden	18€
Arroz del día	14€
Rice dish of the day	14€
Paella de ibérico de bellota (min 2 personas)	14€ pp
Acorn-fed iberico paella (min 2 people)	14€ pp
Paella de pescado y marisco (min 2 personas)	14€ pp
Fish and seafood paella (min 2 people)	14€ pp
Paella de verduras (min 2 personas)	14€ pp
Vegetable paella (min 2 people)	14€ pp

Carnes con D.O. / Meats with D.O.

Solomillo angus argentino (250gr)	27€
Argentine angus steak (250 gr)	27€
Solomillo de ternera argentino con setas y boletus trufado	29€
Argentine beef tenderloin with mushrooms and truffled boletus	29€
Chuletón frisona premium (Maduración de 40 días)	78€/kg
Frisona premium steak (matured for 40 days)	78€/kg
Tomahawk	78€/kg
Tomahawk	78€/kg
Ojo de bife argentino	24€
Argentinian ribeye	24€
Entraña a la parrilla con salsa criolla	19€
Grilled skirt steak with creole sauce	19€
Presalado de paleta de bellota	24€
Iberian acorn-fed pork shoulder	24€
Solomillo ibérico de bellota	22€
Iberian acorn-fed sirloin	22€
Secreto ibérico de bellota	22€
Iberian acorn-fed pork fillet	22€
Guarnición: Patatas fritas, papas arrugadas o verdura a la parrilla	Incluidas
Salsas: Chimichurri, mojo picón, Whisky	
Garnish: French Fries, papas arrugadas or grilled vegetables	Included
Sauces: Chimichurri, mojo picón, Whisky	

Pescados y mariscos / Fish and shellfish

Chipirones con shitakes	16€
Baby squid with shitake	16€
Lomo de atún rojo	28€
Red tuna loin	28€
Corvina a plancha	24€
Grilled seabass	24€
Corvina al chef	26€
Chef's sea bass	26€

Postres / Desserts

Tarta de limón	7€
Lemon cake	7€
Tarta de queso	7€
Cheese cake	7€
Tarta de chocolate y dulce de leche	7€
Chocolate and dulce de leche cake	7€
Milhojas de Salsa de chocolate	9€
Thousand layer cream & chocolate	9€
Tocino de cielo	8€
'Tocino de cielo' pudding	8€
Arroz con leche	7€
'Arroz con leche' (Rice and milk dessert)	7€
Torrija de brioche con helado de vainilla	9€
Brioche french toast	9€
Helados variados (2 bolas a elección)	7€
Different flavours of ice-cream (2 scoops of choice)	7€
Torta de miel de El Pan Nuestro	4,5€
'El Pan Nuestro' honey cake	4,5€
Coulant de chocolate con helado de violeta	9€
Chocolate cake with violet cream	9€

Pan y picos / Bread and peaks 1,20€

Precios IVA incluido / Prices VAT included.

Disponemos de carta para alérgenos

We have a menu for allergens