



llena ahí

Cerveza	4,00
Cerveza 0'0 copa barril	4,00
Damm tostada 0'0	4,00
Pasos largos Radler	4,00
Copa de vino, Ribera del Duero o Rioja	4,00
Refrescos	2,40
Fuze tea	2,90
Aquarius	3,00
Tinto de verano	4,50
Agua mineral	2,50
Agua mineral con gas	3,20

aperitivos

Vermout	6,00
Rives Spritz	9,50
San Germain Spritz	9,50
Bloody Mary fino	8,50
Mojito amontillao	8,50

servicio de mesa

servicio	1,00
pan	2,50

Consulte por nuestros eventos y celebraciones.

Información sobre alérgenos

- | | | | | | | |
|---|---|--|---|---|--|---|
| 1 
CEREALES
CON GLUTEN | 2 
CRUSTÁCEOS | 3 
HUEVOS | 4 
PESCADO | 5 
CACAHUETES | 6 
APIO | 7 
SOJA |
| 8 
LÁCTEOS | 9 
FRUTOS SECOS | 10 
SULFITOS | 11 
MOSTAZA | 12 
SÉSAMO | 13 
MOLUSCOS | 14 
ALTRAMUCES |

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE. EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. MUCHAS GRACIAS

Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación algún tipo de alérgeno.

del atún hasta los nadadores



aparte
ZAHARA

entrepitos y flautas

Ensaladilla rusa   	4,50 12,00
Ensaladilla rusa con langostinos al ajillo    	18,00
Carpaccio de tomate con melva canutera 	16,00
Matrimonio sobre nuestra ensaladilla y pan crujiente de milhoja (4 unds)   	18,00
Salmorejo a los 3 tomates con almendras fritas y salchichón ibérico  	6,90
Jamón ibérico 100% Bellota de Jabugo	24,00
Lomito de presa ibérica	16,00
Queso manchego 	16,00
Carpaccio de chuleta de vaca Okelan  	20,00
Zamburiñas (4 unidades) 	16,00
Provolone con gambas y trufa  	12,90
Canelón de pollo de corral, foie y trufa con parmesano y torrezno  	16,90
Gyoza de papada ibérica con salsa de Kabayaki andaluz    	14,90
Gyoza de langostinos en salsa de carabineros   	15,90
Duo de croquetas (8 unds)   	16,00
Gildas (preguntar alégenos)	3,50

una mijita

Mollete de pringá del puchero con huevo y mojo canario  	14,00
Ensaimada de rabo de toro, salsa fueraparte y parmesano   	9,60
Tacobón (2 unds)    	16,00
Philly Cheesesteak de Angus  	14,00

conterimas

Puntillitas fritas con huevo, ajiverde y trufa   	22,00
Rosada frita   	18,00
Pata de Pulpo frita sobre hummus del piquillo  	21,00
Calamar de potera frito o a la plancha   	28,00
Tartar de carabineros  	26,00

a punta pala

Tataki de Atún rojo	EX 00 00 00	22,00
Sashimi de Ventresca de Atún Rojo	EX 00 00	28,00
Atún a lo pobre	00 00 00 00	24,00
Tartar de Atún rojo con un toque picantón y huevo frito	00 00 00 00 00 00	24,00
Falso nigui de Atún rojo y rosada (4 unds)	00 00 00 00 00	16,00
Pincho de Atún rojo “Ras el hanout”	EX 00 00	10,50
Tosta de tataki de Atún rojo, mayo de guacamole y mantequilla de sésamo	00 00 00 00	10,50
Tosta de Atún rojo marinado “La joya de la corona”	EX 00 00 00 00 00 00	10,50
Tosta de Atún rojo picante “La reina madre”	EX 00 00 00 00 00 00	10,50
Pepito de Atún rojo con foie, salsa trufada y pepinillos	00 00 00	12,00
Hamburguesita de Atún con wakame y mahonesa de kimchi	00 00 00 00	7,50
Albóndigas de Atún rojo en tomate, con huevo frito	00 00 00 00 00	22,00

metiito en carne

Churrasco de pollo de corral		18,00
Pluma ibérica		21,00
Brocheta de solomillo mozárabe		20,00
Entrecot de Vaca Roja Polaca (500gr)		36,00
Chuleta de Vaca Simmental (500gr)		56,00
Rabo de toro		22,00
Steak Tartar “OKELAN”	00 00 00	24,00
EMMY-F.2 Burger Ternera, Cheddar, Bacon, Pepinillo y Huevo	00 00 00 00	16,00

deja un huequito

Tarta de queso manchego Doña Encarnación	00 00	6,50
Locura por chocolate	00 00	6,50
Donut tostado con helado, dulce de leche, nueces y galleta María	00 00 00	6,50
Margarita Frozen		9,00
Espresso Martini Popcorn		8,00
Daiquiri de fresas con nata		8,00
Piña colada Passion fruit		8,00

El resto bar donde las reglas de la gastronomía son simples: se come bien, se debe mejor y se disfruta sin moderación



INGLÉS

drinks

Beer	4,00
Beer 0.0 glass from the barrel	4,00
Damm toasted 0.0	4,00
Long steps Radler	4,00
Glass of wine, Ribera del Duero or Rioja	4,00
Soft drinks	2,40
Fuze tea	2,90
Aquarius	3,00
Tinto de verano	4,50
Mineral water	2,50
Sparkling mineral water	3,20

appetizers

Vermout	6,00
Rives Spritz	9,50
San Germain Spritz	9,50
Bloody Mary fino	8,50
Mojito amontillao	8,50

table service

service	1,00
bread	2,50

Ask us about our events and celebrations.

ALLERGEN INFORMATION

- | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|----|---|----|---|----|---|----|---|----|---|
| 1 |  | 2 |  | 3 |  | 4 |  | 5 |  | 6 |  | 7 |  |
| | CEREALS
CONTAINING
GLUTEN | | CRUSTACEANS | | EGGS | | FISH | | PEANUTS | | CELERY | | SOY |
| 8 |  | 9 |  | 10 |  | 11 |  | 12 |  | 13 |  | 14 |  |
| | DAIRY
PRODUCTS | | NUTS | | SULFITES | | MUSTARD | | SESAME | | MOLLUSKS | | LUPIN |

REGULATION (EU) NO 1169/2011

THIS ESTABLISHMENT HAS INFORMATION AVAILABLE. FOR INFORMATION REGARDING FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES, PLEASE ASK OUR STAFF. THANK YOU.

Due to the characteristics of the facility's installation, handling, and production, all our products are susceptible to containing, either directly or through contamination, some type of allergen.

del atún hasta los nadadores



aparte
ZAHARA

entrepitos y flautas

Russian salad 🐟 🥬 🥒	4,50 12,00
Russian salad with garlic shrimp 🐟 🥬 🥒 🥔	18,00
Tomato carpaccio topped with bonito 🐟	16,00
Marriage on our potato salad	18,00
and crispy mille-feuille bread (4 pieces) 🐟 🥬 🥒	
Salmorejo made with three tomatoes, crispy almonds, and Iberian sausage 🌾 🥔	6,90
100% Acorn-fed Iberian ham from Jabugo	24,00
Iberian pork tenderloin	16,00
Manchego cheese 🧀	16,00
Beef ribeye carpaccio Okelan 🥩 🥔	20,00
Variegated scallops (4 pieces) 🦪	16,00
Provolone with prawns and truffle 🦪 🥔	12,90
Free-range chicken cannelloni stuffed with foie gras and truffle, topped with Parmesan cheese and crispy pork belly 🌾 🥔	16,90
Iberian pork jowl gyoza served with Andalusian Kabayaki sauce 🌾 🥔 🥬 🥒	14,90
Prawn gyoza in carabineros sauce 🌾 🥔 🥬 🥒	15,90
Duo of croquettes (8 pieces) 🌾 🥔 🥬	16,00
Gildas (check for allergens)	3,50

una migita

Mollete de pringá del puchero topped with egg and Canarian mojo 🌾 🥔	14,00
Oxtail ensaimada, fueraparte sauce, and parmesan 🌾 🥔 🥔	9,60
Tacobón (2 pcs) 🌾 🥔 🥬 🥒	
Angus Philly Cheesesteak 🥩 🥔	16,00
	14,00

congrimas

Fried baby squid with egg, green chili, and truffle 🌾 🦪 🥔	22,00
Fried Rosada 🥔 🥬 🥒	18,00
Fried octopus leg served on piquillo pepper hummus 🦪 🌾	21,00
Fried or grilled squid caught by jigging 🌾 🦪 🥔	28,00
Prawn tartare 🥔 🥬	26,00

a punta pala

Bluefin Tuna Tataki	EX 00 00 00 00	22,00
Bluefin Tuna Belly Sashimi	EX 00 00	28,00
“A lo pobre” Tuna	00 00 00 00	24,00
Red tuna tartare with a kick and a fried egg on top	00 00 00 00 00 00	24,00
Fake nigiri with red and pink tuna (4 pieces)	00 00 00 00 00	16,00
Red tuna skewer “Ras el hanout”	EX 00 00	10,50
Red tuna tataki on toast, with guacamole mayo and sesame butter	00 00 00 00	10,50
Marinated Bluefin Tuna Toast “The Crown Jewel”	EX 00 00 00 00 00 00	10,50
Spicy Bluefin Tuna Toast “The Royal Matriarch”	00 00 00 00 00 00	10,50
Bluefin Tuna Sandwich with Foie Gras, Truffle Sauce, and Pickles	00 00 00	12,00
Tuna burger topped with wakame and kimchi mayo	00 00 00 00	7,50
Red tuna meatballs in tomato sauce, served with a fried egg	00 00 00 00	22,00

meti-to en carne

Free-range chicken churrasco		18,00
Iberian pork shoulder		21,00
Mozarabic sirloin skewer		20,00
Polish Red Beef ribeye (500g)		36,00
Simmental beef ribeye (500g)		56,00
Rabo de toro		22,00
Steak tartare, “OKELAN.”	00 00 00	24,00
EMMY-F.2 Burger with Beef, Cheddar, Bacon, Pickle, and Egg	00 00 00 00	16,00

deja un huequito

Doña Encarnación Manchego Cheesecake	00 00	6,50
Chocolate Craze	00 00	6,50
Toasted donut topped with ice cream, dulce de leche, walnuts, and a Maria cookie	00 00 00	6,50
Irish Coffee		9,00
Espresso Martini Popcorn		8,00
Strawberry Daiquiri with Crea		8,00
Piña Colada, Passion Fruit		8,00

*The restaurant and bar where the rules of dining
are straightforward: you eat deliciously, you drink
even better, and you enjoy without holding back.*



FRANCÉS

boissons

Verre à bière	4,00
0°0 Bière Turial Verre	4,00
Toasté Verre Damm à bière 0°0	4,00
Long Steps Radler	4,00
Verre à vin, Ribera del Duero ou Rioja	4,00
Boissons sans alcool	2,40
Thé Fuze	2,90
Aquarius	3,00
Tinto de verano	4,50
Eau minérale	2,50
Eau minérale pétillante	3,20

amuse-gueules

Vermouth	6,00
Rives Spritz	9,50
San Germain Spritz	9,50
Bloody Mary	8,50
Mojito amontillado	8,50

vaisselle

service de	1,00
boulangerie	2,50

Informations sur les allergènes.

- | | | | | | | |
|---|--|--|--|---|--|--|
| 1 
CÉRÉALES AVEC
DU GLUTEN | 2 
CRUSTACÉS | 3 
ŒUFS | 4 
POISSON | 5 
CACAHUÈTES | 6 
CÉLERI | 7 
SOJA |
| 8 
PRODUITS
LAITIERS | 9 
FRUITS SECS | 10 
SULFITES | 11 
MOUTARDE | 12 
SÉSAME | 13 
MOLLUSQUES | 14 
LIPINES |

RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011

CET ÉTABLISSEMENT A DES INFORMATIONS. POUR TOUTE QUESTION SUR LES ALLERGIES ET LES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES, N'HÉSITEZ PAS A DEMANDER A NOTRE PERSONNEL. MERCI.

En raison des spécificités de l'installation, de la manipulation et de la fabrication de nos produits, il est possible que tous nos produits contiennent, directement ou par contamination, un allergène quelconque.

del atún hasta los nadadores



aparte
ZAHARA

entrepitos y flautas

Salade russe	  	4,50 12,00
Salade russe aux crevettes à l'ail	    	18,00
Carpaccio de tomates au bonite		16,00
Mariage sur notre salade de pommes de terre et notre pain mille-feuille croustillant (4 unités)	  	18,00
Salmorejo aux 3 tomates, amandes grillées et saucisse ibérique	 	6,90
Jambon 100% ibérique nourri aux glands de Jabugo		24,00
Filet mignon de porc ibérique		16,00
Fromage Manchego		16,00
Carpaccio de faux-filet de bœuf	 	20,00
Zamburiñas (4 unités)		16,00
Provolone aux crevettes et à la truffe	 	12,90
Cannellonis de poulet fermier au foie gras et à la truffe, parmesan et poitrine de porc croustillante	 	16,90
Gyozas de joue de porc ibérique sauce kabayaki andalouse	   	14,90
Gyozas aux crevettes sauce carabineros	  	15,90
Duo de croquettes (8 unités)	  	16,00
Gildas (renseignez-vous sur les allergènes)		3,50

una migita

Mollete de pringá del puchero avec œuf et mojo canarien	 	14,00
Ensaïmada de queue de bœuf, sauce fueraparte et parmesan	  	9,60
Tacobón (2 unds)	   	16,00
Philly Cheesesteak de Angus	 	14,00

contrimas

Calamars frits avec œuf, piment vert et truffe	  	22,00
Abadèche rosée frite	  	18,00
Tentacule de poulpe frit sur houmous de poivron piquillo	 	21,00
Calamars frits ou grillés, pêchés à la turlutte	  	28,00
Tartare de crevettes	 	26,00

a punta pala

Tataki de thon rouge	EX 00 00 00 00	22,00
Sashimi de ventre de thon rouge	EX 00 00	28,00
Thon du pauvre	00 00 00 00 EX 00	24,00
Tartare de thon rouge relevé et œuf au plat	00 00 00 00 EX 00 00 00	24,00
Faux nigiri de thon rouge et rose (4 unités)	00 00 EX 00 00 00	16,00
Brochette de thon rouge « Ras el hanout »	EX 00 00	10,50
Tartine de tataki de thon rouge, mayonnaise au guacamole et beurre de sésame	00 00 00 00	10,50
Toast au thon rouge mariné « Le joyau de la couronne »	EX 00 00 00 00 00 00 00	10,50
Toast au thon rouge épicé « La reine mère »	EX 00 00 00 00 00 00	10,50
Sandwich au thon rouge avec foie gras, sauce à la truffe et cornichons	00 00 00	12,00
Burger de thon avec mayonnaise au wakame et au kimchi	00 00 00	7,50
Boulettes de thon rouge à la sauce tomate, avec œuf au plat	00 00 00 00	22,00

metiito en carne

Poulet fermier churrasco		18,00
Épaule de porc ibérique		21,00
Brochette de surlonge mozarabe		20,00
Côte de bœuf rouge polonaise (500 g)		36,00
Côte de bœuf Simmental (500 g)		56,00
Rabo de toro		22,00
Steak tartare de queue de bœuf « OKELAN »	00 00 00	24,00
Burger EMMY-F.2 : Bœuf, cheddar, bacon, cornichons et œuf	00 00 00 00	16,00

deja un huequito

Gâteau au fromage Manchego de Doña Encarnación	00 00	6,50
Délice chocolaté	00 00	6,50
Beignet grillé avec glace, dulce de leche, noix et biscuit Maria	00 00 00	6,50
Margatita Frozen		9,00
Martini espresso, Popcorn		8,00
Daiquiri fraise-crème		8,00
Piña Colada, Fruit de la passion		8,00

Le restaurant et le bar où les principes de la gastronomie sont clairs : savourer de bons plats, déguster de délicieuses boissons et se faire plaisir sans retenue.