



La Mediterránea

Restaurante • Vinos • Gastrobar



Nuestros Ibéricos

Our Iberian

SURTIDO DE QUESOS NACIONALES 14,50

ASSORTMENT OF NATIONAL CHEESES

plato de surtido de queso de cabra, tierno, semicurado y Basilio acompañado de queso azul
assorted plate of semi-cured soft goat cheese and Basilio accompanied by blue cheese



JAMON IBERICO 16,50

IBERIAN HAM

con tostas con tomate y aceite de oliva 100gr
with toast with tomato and olive oil 100gr



Nuestras Ensaladas

Our salads

ENSALADA ROSA 14,50

PINK SALAD

tomate con ventresca de atún
tomato with tuna belly



ENSALADA MEDITERRANEA 16,00

MEDITERRANEAN SALAD

lechuga, piña, langostino, aguacate, pimiento rojo y vinagreta de Salsa rosa

lettuce, pineapple, shrimp, avocado, red pepper and pink sauce vinaigrette



ENSALADA BURRATA 16,00

BURRATA SALAD

tomate, rúcula y pasas acompañado de vinagreta de albahaca

arugula, tomato and raisins accompanied by basil vinaigrette



La Mediterránea

IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS

Entrantes

Starters

SALMOREJO CORDOBES 5,50

TRADITIONAL COLD TOMATO SOUP FROM CÓRDOBA

con huevo y jamón / with egg and ham



TOSTADA MEXICANA DE ATUN 8,50

MEXICAN TUNA TOAST

tosta de tortita de maíz con atún, pepinillos, cebolla morada, mayonesa y aguacate

Toast made from a corn cake with tuna, pickles, red onion, mayonnaise and avocado



SARDINAS MARINADAS 10,00

MARINATED SARDINES

3 tostas tramezzini con escalivada lomo de sardina con pimientos asados y aceite de oliva

3 tramezzini toast with escalivada sardine loin with red pepper and olive oil



TACOS DE GAMBON 6,00

SHRIMP TACO

taco de tortitas de trigo gambon de tempura con mayonesa con pipirrana de aguacate

taco of wheat pancakes tempura shrimp with mayonnaise and pipirrana avocado



GAMBON THAI DEL CHEF 12,00

CHEF'S THAI PRAWN

Gambones a la plancha, marinados en ajo con una salsa cremosa de mango tailandés.

Acompañados de una ensalada ligera fresca

Grilled shrimp marinated in garlic with a creamy Thai mango served with a fresh light salad



(T) (P)

PAPAS ALINADAS 5,50/14,00

DRESSED POTATOES

papas cocidas aliñadas con cebolla morada y ventresca de atún

cooked potatoes seasoned with red onion and tuna belly



(M) (P)

ENSALADILLA DE GAMBA 9,50/15,00

PRAWN SALAD

Ensaladilla rusa con gambas

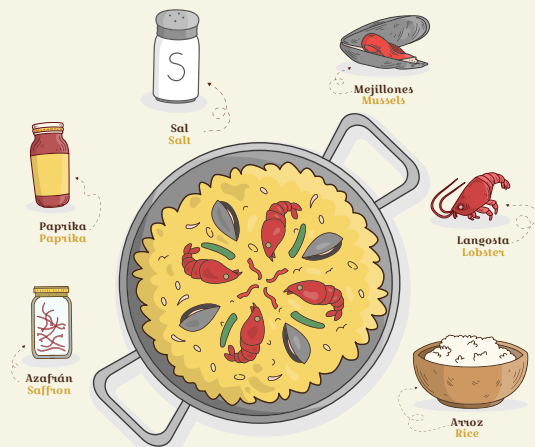
Russian salad with Prawn



VAT INCLUDED IN ALL PRICES

Paellas

Paellas

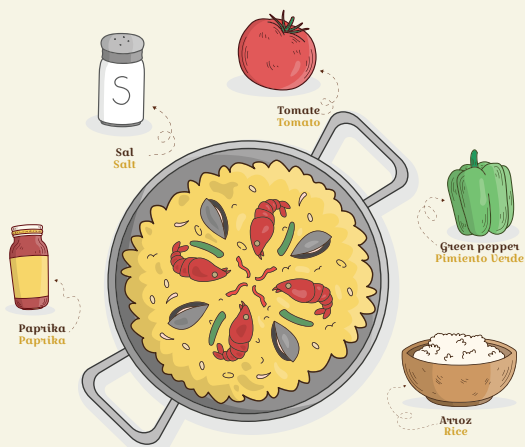


PAELLA DE MARISCO

SEAFOOD PAELLA



1 PAX 18,50€ | 36,00€ 2 PAX



PAELLA DE VERDURAS

VEGETABLE PAELLA



1 PAX 16,50€ | 32,00€ 2 PAX



Pescado Plancha y Horno

Grilled and oven-baked fish

BACALAO A LA BILBAINA 17,50

BILBAO-STYLE COD

Bacalao a la plancha y ajo , cebollas moradas, salsa de tomate, caldo de pescado

Grilled cod and garlic, red onions, tomato sauce, fish broth



ATUN MEDITERRANEO 18,50

MEDITERRANEAN TUNA

base pipirrana con tacos de lomo de atún decorado con mayonesa de lima

pipirrana base with seared tuna loin slices decorated with lime mayonnaise



DORADA A LA PLANCHA 20,00

GRILLED GILT-HEAD SEABREAM

Dorada desespinado con menestra de verduras

Boneless Gilt-head Bream with vegetable stew



LUBINA A LA PLANCHA 20,00

GRILLED SEA BASS

Lubina desespinado con menestra de verduras

Boneless Sea Bass with vegetable stew



PARGO A LA PLANCHA 22,50

GRILLED SNAPPER

pargo desespinado con menestra de verduras

Boneless Snapper with vegetable stew



CALAMARS A LA PLANCHA 24,00

GRILLED SQUID

con papas al horno

with baked potatoes



Especialidades

Specialties

RULO QUESO DE CABRA CON MANZANA ASADA 6,00

GOAT ROLL WITH ROASTED APPLE

Queso de cabra horneado con manzana asada

Baked goat cheese with roasted apple



(T) (P)

TORTILLA DE PATATA 4,50/13,50

SPANISH POTATO OMELETTE

Clásica tortilla española

Classic Spanish omelet



ALCACHOFAS CON GAMBAS A LA BILBAINA 10,00

ARTICHOKES WITH BILBAO-STYLE PRAWN

Dos corazón de alcachofa con gambas y salsa bilbaína

Two artichoke heart with shrimp and Bilbao sauce



LANGOSTINOS AL AJILLO 14,50

GARLIC PRAWNS



(M) (P)

LAGRIMITAS DE POLLO 9,50/15,50

CHICKEN TEARS

taquitos de pollo rebozados acompañado

de mayonesa de curry

battered chicken tears served with curry sauce



VAT INCLUDED IN ALL PRICES

Nuestras Carnes

Our Meats

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 15,00

GRILLED CHICKEN BREAST

con patata frita

with French fries



1/2 POLLO EN SALSA DE AJO Y LIMON AL HORNO 16,00

1/2 CHICKEN IN GARLIC SAUCE AND LIMON BAKED



SOLOMILLO DE CERDO AL WHISKY 14,50

PORK SIRLOIN WITH WHISKY

solomillo ibérico bañado en salsa al whisky

acompañado de patatas fritas

Iberian pork sirloin with whiskey sauce and French fries



PRESA IBERICA 18,50

IBERIAN PORK SHOULDER CUT

filete de presa ibérica con patatas fritas adornado con

lonchas de jamón ibérico

Iberian pork shoulder cut served with fries and slices of

Iberian ham



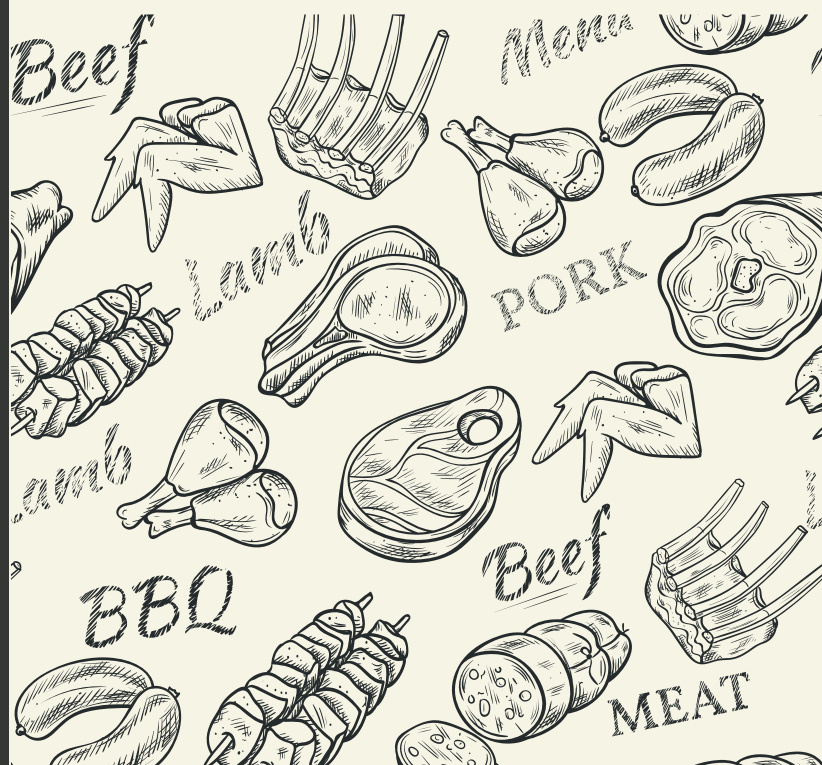
LOMO BAJO DE TERNERA 24,00

SIRLOIN STEAK OF BEEF

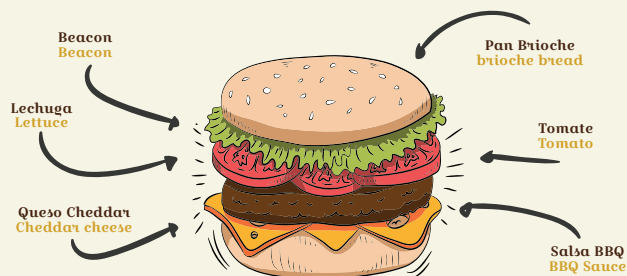
Entrecot de lomo bajo de ternera con patatas

baby al horno

Sirloin steak with baked baby potatoes



Hamburguesa Burger



Hamburguesa Americana de Angus American Angus burger

(200gr de carne Angus con queso, lechuga, tomate, jalapeños, bacon, huevo frito y salsa BBQ)

(200 grams of Angus beef with cheese, lettuce, tomato, jalapeños, bacon, fried egg and BBQ sauce)



16,50€



IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS

Fritos Fried

PAPAS BRAVAS 5,50

SPICY POTATOES



PIMIENTOS DEL PADRON 10,00

SPANISH PADRON PEPPER



(M) (P)

TORTILLITAS DE CAMARONES 9,00/15,00

SHRIMP CAKES



(M) (P)

CROQUETAS DE JAMON IBERICO 9,00/15,00

HAM CROQUETTES



(M) (P)

CROQUETAS COLA DE TORO 9,00/15,00

OXTAIL CROQUETTES



(M) (P)

CHOCOS FRITOS 9,00/15,00

FRIED CUTTLEFISH



(M) (P)

ADOBO SEVILLANO 9,00/15,00

SEVILLIAN MARINADE



(M) (P)

BOQUERONES FRITOS DESESPINADO 9,00/15,00

FRIED BONELESS ANCHOVIES



FRITO VARIADO DE PESCADO [2PAX] 30,00

FRIED ASSORTED FISH [2PER]



Postres Desserts

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA 6,00

CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA ICE CREAM



VASITOS POSTRES (CONSULTAR AL CAMARERO) 6,50

ASSORTED DESSERT GLASSES CREAM (ASK THE WAITER)



Cervezas

Beers

CERVEZA	3,60
ALHAMBRA 1925	3,00
RADLER TERCIO	3,00
SIN GLUTEN	3,00
CLARA LIMÓN	3,60

Liquors

Liquors

CHUPITO LICOR	3,00
CHUPITO TEQUILA	3,50
ANÍS CASTELLANA	3,50
ANÍS RICARD	4,50
LICOR S/A	4,50
BAILEYS	5,00
LICOR 43	5,00
LICOR HIERBAS	5,00
CREMA ORUJO	5,00
LIMONCHELO	5,00
VODCKAS CARAMELO	5,00

Sangrias, Tinto, Mostos

Sangrias, Tintos, Musts

COPA SANGRÍA ROJA	5,00
COPA SANGRÍA BLANCA	6,00
TINTO DE VERANO	3,00
MARTINI ROSSO	4,50
VERMUTH YZAGUIRRE	4,50
JARRA SANGRÍA ROJA	16,00
JARRA SANGRÍA BLANCA	18,00



Refrescos

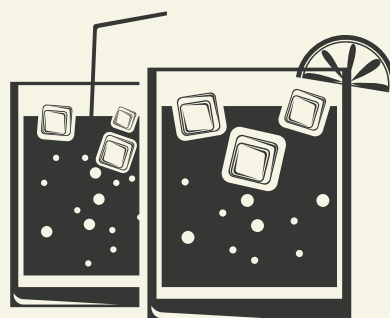
Soft Drinks & Sodas

AGUA 1/2 LITRO	2,50
AGUA CON GAS	3,00
PEPSI	3,15
PEPSI MAX	3,15
KAS LIMÓN	3,15
KAS NARANJA	3,15
7 UP	3,15
LIPTON	3,15
TÓNICA	3,15
ZUMO PIÑA	2,60
ZUMO MELOCOTÓN	2,60
ZUMO NARANJA NATURAL	4,00

Café y infusiones

Coffee and Teas

VASO DE LECHE GLASS OF MILK	1,80
CAFÉ COFFEE	2,20
TILA	2,20
MENTA POLEO	2,20
TE VERDE	2,20
TE NEGRO	2,20
ROIBOS	2,20
MANZANILLA	2,20
COLACAO HOT CHOCOLATE	2,50
CAFÉ BOMBÓN	3,00
CAPUCHINO	3,00
CAFÉ CARAJILLO	3,50
CAFÉ BARRAQUITO CANARIO	4,00
CAFÉ FRAPPE	6,00
ICE-LATTE	6,00
CAFÉ IRLANDÉS IRISH COFFEE	8,00



Gins

Combinados +refresco +2.50€

BEEFEATER	6,00
LARIOS	6,00
TSEAGRAMS	6,00
TANQUERAY	6,00
PUERTO INDIAS	6,00
BOMBAY SAPHIRE	6,50

Gineas Premium

Combinados +refresco +2.50€

BROCKMANS	10,00
HENDRICKS	10,00
TANQUERAY TEN	10,00

Coñac y Brandy

Cognac and Brandy

CARLOS III	3,50
MAGNO	3,50
CARLOS I	10,00
CARDENAL MENDOZA	10,00

Ron | Rum

Combinados +refresco +2.50€

BARCELÓ	6,00
BRUGAL	6,00
BACARDI	6,00
LEGENDARIO	6,00

Vodka

Combinados +refresco +2.50€

ABSOLUT	6,00
GREYGOOSE	9,50



IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS

Whisky

Combinados +refresco +2.50€

WHITE LABEL	6,00
BALLANTINES	6,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	6,00

Whisky Bourbon

Combinados +refresco +2.50€

JIM BEAM	6,50
JACK DANIEL	7,50

Whisky reservas y maltas

Combinados +refresco +2.50€

JHONNY WALKER BLACK LABEL	9,50
CARDHU	11,00
CHIVAS	11,00
ABERELDY 12 AÑOS	16,00
DEWARD 12 AÑOS	16,00
DEWARD 18 AÑOS	22,00

Cocktail

Cocktail

COPA REBUJITO	5,00
LIMONADA FRESH	6,00
MOJITO	7,00
MOJITO SIN ALCOHOL	7,00
PIÑA COLADA	7,00
PIÑA COLADA SIN ALCOHOL	7,00
CAIPIRINHA	7,50
CAIPIROSKA	7,50
APIROL SPRITZ	8,00
MARGARITA CLASSIC	8,00
SEX ON THE BEACH	8,00
SEX ON THE BEACH SIN ALCOHOL	8,00
SAN FRANCISCO	8,00
BLUE LAGO	8,00
BLUE LAGO SIN ALCOHOL	8,00
JARRA REBUJITO	14,00

VAT INCLUDED IN ALL PRICES



La Mediterránea

*Donde las tradiciones mediterráneas
se encuentran con delicias modernas*

*Preguntar por la sugerencia del dia. Servicio de pan y picos ... 1,50€/per.

*Ask for our suggestion for the day. Bread-sticks & bread ... 1,50€/pers.

aceitunas por 1,50€. olives 1,50€

I.V.A. Incluido en todo los precios

V.A.T included in all prices

TABLE DE ALÉRGENOS



MOLUSCOS



PESCADO



CRUSTACEOS



HUEVOS



MOSTAZA



LACTEOS



dióxido de
azufre y sulfitos



GRANOS DE
SÉSAMO



CONTIENE
GLUTEN



ALTRAMUCES



FRUTOS
DE CASCA



CACAHUETES



SOJA



APIO



Tapa



Medio plato



Plato



REVIEW



MENU