



## PINCHOS (TAPAS) de Andalucía 2 €

Vasito de salmorejo con jamón y huevo

Small glass of salmorejo (tomato purée with Spanish ham and boiled egg)

Tomates kumato con sardina ahumada o ventresca

Kumato tomato with smoked sardine or tuna

2 Tortillitas de camarones

2 small prawn omelettes

Boquerones en vinagre sobre pan de Alcudia con tomate o patatas fritas

Vinegar anchovies on a toast of Alcudia bread with tomatoes or French fries

Cazón en adobo con ensalada

Marinate dogfish with salade

Serranito de lomo con jamón y pimienta de padrón

Sandwich with loin and Spanish ham with Padron pepper.

Habas baby con jamón y huevo de codorniz

Baby beans with ham and egg

Paté de perdiz sobre pan tostado de Alcudia con mermelada

Partridge paté spread on a Alcudia toast with jam.

## PINCHOS (TAPAS) de nuestro pueblo 1,5 €

Chorizo brasa con pan de Alcudia

Grilled hard pork sausage with Alcudia bread.

Morcilla de cebolla brasa con pan de Alcudia

Grilled black pudding with Alcudia bread.

Salchicha brasa con pan de Alcudia

Grilled sausage with Alcudia bread

Patatas bravas

Fries with spicy tomato sauce

## APERITIVOS INDIVIDUALES 6 €

Ensalada Tío Tobas

Tiotobas Salad (rocket and other vegetables with nuts, goat cheese, raisins, slices of sundried peaches, cane honey and tomatoes)

Tabla de quesos y jamón con frutos secos & fruta de temporada

Platter of cheese and Spanish ham with nuts and seasonal fruit.

Trilogía Zalabí con productos de orza (lomo, chorizo, morcilla), huevo y pimienta

Zalabi Trilogy (loin, hard pork sausage and black pudding), egg and pepper.

Alcachofas fritas con alioli (4 u.)

Fried artichokes with ali-oli (mayonnaise and garlic)



Alcachofas con miel de caña (4 u.)

**Artichokes with sugar molasses.**

Surtido de croquetas Tío Tobas (4 unidades) con patatas gajo

**Assortment of Tio Tobas croquettes**

Choto frito con ajos

**Fried young goat with garlic**

## A LA BRASA Y HORNO

**Paletilla/Pierna de cordero segureño** al horno de leña 19 €

**Baked "segureño" lamb shoulder**

**Chuletillas de cordero segureño** a la brasa con verdura & patatas (6 u.) 15 €

**Grilled lamb chops with vegetable and potatoes.**

**Cordero segureño** fileteado (350 gr) 10 €

**Filletted "segureño" lamb(350 gr)**

**Costillar de cerdo** al estilo tío tobas 14 €

**Tiotobas Pork rack**

**Codillo** de cerdo asado al horno de leña 16 €

**Baked pork knuckle**

**Carrillada de cerdo** en salsa Pedro Ximenez 11 €

**Flesh of pork jaw in Pedro Ximenez sauce**

**Secreto ibérico** a la brasa con patatas & pimientos del padrón 14 €

**Grilled special cut with potatoes and Padron peppers.**

**Abanico a la brasa** 16 €

**Grilled Iberian pork fan**

**Entrecot de ternera** a la brasa 17 €

**Beef entrecôte**

**1/2 pollo** al horno 11 €

**1/2 baked chicken**

**Pulpo** a la brasa 19 €

**Grilled Octopus**

## ARROCES (mín 2 personas/people)

**Arroz con pollo campero** 10 €

**Free-range chicken Chicken Rice**

**Arroz caldoso de conejo** 10 €

**Soupy rice with rabbit (minimum 2 people)**

**Arroz de pescado y marisco** 10 €

**Fish and seafood rice**



## LO MAS DULCE

Bombón de higo (4und) elaborado con higos calabacita bañados en chocolate, y rellenos con un toque de licor)

**Fig and liquor filled chocolates.**

Flan casero con toffee de baileys 4 €

**Home-made custard with Baileys toffee**

Tarta de queso 5 €

**Cheese cake**

Pan de calatrava 5 €

**Home-made Calatrava pudding ( Layered pudding made out of sugar, eggs, milk, sponge cake, and grated lemon rind)**

Coulant 5 €

**Coulant**

Helado casero de higo ecológico 4 €

**Fig Ice cream**

Helado de pistacho 4 €

**Pistachio Ice Cream**

Helado 4 €

**ice cream**

Fruta pelada 4 €

**Seasonal Fruit**

*Consulte otros productos del día o de temporada al camarero.*

**Ask for further information related to any other daily and seasonal products to the waiter**