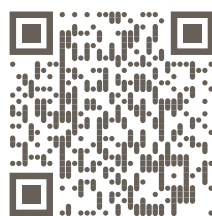


ALL OUR MENUS



TAPAS

Sun Dried Tomato,
Olives & Anchovies
Tapenade 2,5 per person

Pimientos de Padrón
*Spanish peppers with Maldon
salt flakes* 12

Gazpacho Andaluz
*homemade with field
tomatoes* 11

Marinated Olives and
Salted Almonds 5



el chiringuito

HEAD CHEF JAVI LEÓN

HOUSE COCKTAILS

Coco & Chili Mojito 14

Aperol Spritz 14

Cucumber & Mint Daiquiri 14

HOUSE SANGRIAS

Red or White Wine 9 / 18 / 35

Cava 12 / 20 / 40

El Chiringuito Special 50

STARTERS

Prawns Pil-Pil 20

El Chiringuito Fish Soup
*John Dory, mussels & clams with saffron
alioli on the side* 18

Homemade Smoked Salmon
*served with a salad bouquet and wholegrain
toast* 23

SHARING

Smoked Aubergine
roasted on our grill. Served with our homemade hummus, almonds & pesto 18

Italian Burrata
*the finest Italian mozzarella di Bufala with tricoloured field tomatoes, our homemade
fresh mint pesto with summer truffle* 19

SELECTION OF HAMS Hand-cut

Jamón Ibérico Cebo de Campo
Light, floral, subtle 24

Jamón de Bellota Puro 100%
Intense, nutty, earthy 34

Flambéed Mussels *in pastis, fennel, onion & a dash of cream* 21
Calamari Andaluz *gently fried in flour served with our homemade tartar sauce* 20
Grilled Calamari *served in a slow-cooked confit tomato & pepper sauce* 19

MAINS

Pasta Alla Norma
with fresh burratina tomato, eggplant & pine nuts 21

Summer Truffle & Porcini Risotto *delicious!* 27

Roast Country Baby Chicken
young chicken with lemon juice rosemary, zucchini & roasted potatoes 29

Sea Food Paella 29 p/p

CATCH OF THE DAY

Red Mullet 8,5 / 100 g

Sea Bass 8 / 100 g

Sea Bream 6,6 / 100 g

Sole 8,5 / 100 g

Turbot 8 / 100 g

Spanish Lobster 19 / 100 g

Canadian Lobster 9 / 100 g

Giant Scampi 19 / 100 g

Big Scarlet King Prawns 18 / 100 g

Garrucha Prawns 18 / 100 g

Carril Clams 6 / 100 g

SPITFIRE GRILLED FISH ON WEEKENDS

WOOD FIRE GRILL

All our cuts are grilled using herb infused oak

Grilled Sea Bass 29

Seared Tuna *crusted in sesame seeds with sautéed asparagus & zucchini* 34

Galician Tenderloin *served with fries and bearnaise sauce* 32

Octopus leg *with Jospet grilled vegetables* 25

BURGER

Chiringuito Beefburger
*two grilled patties, 100% beef, Cheddar cheese, onion, tomato, crunchy lettuce,
gherkin & our secret sauce. The Classic!* 24

Beyond Meat Vegan Burger
with vegan cheese and tomato 24

Served on a brioche bread with homemade crispy french fries.
Can be ordered with spelt bread.

MAINS TO SHARE

Black Rice *with Mediterranean red prawns and calamari* 24 pp

Spaghetti Fruti di Mare *clams, prawns, mussels, garlic & lobster
infusion with a touch of chili* 27 pp

Sea Bass in Salt *cooked in a sea salt crust, served at your table with
a fennel jus & roast potatoes* 35 pp

Entrecôte Wagyu for two, 600 g
with Jospet grilled vegetables 69 pp

SIDES

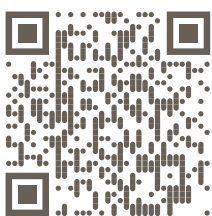
Sautéed Green Vegetables 11

French Fries 7

Mashed Potato 10

Truffled Mashed Potato 14

NUESTRAS CARTAS



TAPAS

Tapenade de Tomate Seco, Aceitunas y Anchoas 2,5 por persona

Pimientos de Padrón con escamas de sal Maldon 12

Gazpacho Andaluz hecho en casa con tomates de campo 11

Aceitunas Marinadas y Almendras Saladas 5



el chiringuito
CHEF EJECUTIVO JAVI LEÓN

NUESTROS COCKTAILS

Coco y Chili Mojito 14
Aperol Spritz 14
Daiquiri de Pepino y Menta 14

NUESTRAS SANGRÍAS

Vino Tinto o Blanco 9 / 18 / 35
Cava 12 / 20 / 40
Especial El Chiringuito 50

ENTRANTES

Gambas Pil-Pil 20

Sopa de Pescado El Chiringuito gallo de San Pedro, mejillones y almejas con alioli de azafrán servido aparte 18

Salmón Ahumado Casero acompañado de un bouquet de ensalada y tostadas de pan integral 23

PARA PICAR

Berenjena Ahumada en parrilla, acompañada de nuestro hummus casero, almendras y pesto 18

Burrata Italiana cremosa mozzarella de Bufala con tomates tricolor de campo y nuestro pesto casero de menta con trufa de verano 19

SELECCIÓN DE JAMÓN Cortado a Mano

Jamón Ibérico Cebo de Campo Suaves matices, ligero, sutil 24

Jamón de Bellota Puro 100% Rojo intenso, grasa nacarada, sedoso y penetrante 34

Mejillones Pastis acompañados de hinojo, cebolla y un toque de nata 21

Calamar Andaluza con salsa tártara casera 20

Calamar a la Plancha servido con salsa de tomates confitados y pimientos 19

Pasta Alla Norma con burratina fresca, tomate, berenjena y piñones 21

Risotto a la Trufa de Verano y Porcini delicioso! 27

Coquelette Payés al Horno joven pollo en su jugo de romero y limón servido con calabacín y patatas 29

Paella de Marisco para 2 29 p/p

CLÁSICOS

ENSALADAS

Ensalada Verde mezcla de brotes verdes, aguacate, pepino, semillas tostadas y nuestra vinagreta con estragón 14

Ensalada de Pollo Marinado con aguacate, champiñones frescos, col, mezcla de hojas verdes, cebolla, espárragos verdes y nuestro aliño 19

Ensalada de Queso de Cabra servida sobre tostadas rústicas con remolacha asada, ensalada verde, nueces y un toque de miel 18

Ensalada de Cangrejo Real y Gambas con aguacate, rúcula, espinacas frescas, salsa rosa y mayonesa a las hierbas 28

PESCADOS DEL DÍA

Salmonete 8,5 / 100 g

Lubina 8 / 100 g

Dorada 6,6 / 100 g

Lenguado 8,5 / 100 g

Rodaballo 8 / 100 g

Bogavante Nacional 19 / 100 g

Bogavante Canadiense 9 / 100 g

Cigalas Tronco 19 / 100 g

Carabineros 18 / 100 g

Gambas de Garrucha 18 / 100 g

Almejas de Carril 6 / 100 g

ESPETOS LOS FINES DE SEMANA

HAMBURGUESA

Hamburguesa de Ternera nuestra hamburguesa a la parrilla 100% ternera, con queso Cheddar, cebolla, tomate, lechuga crujiente, pepinillo y nuestra salsa secreta. Un Clásico! 24

Hamburguesa "Beyond Meat" nuestra hamburguesa vegana con queso vegano y tomate 24

Servida en pan brioche, acompañada de crujientes patatas fritas caseras. Se puede pedir con pan de espelta.

CLÁSICOS PARA COMPARTIR

Arroz Negro con gambas rojas del Mediterráneo y calamares 24 pp

Spaghetti Fruti di Mare con cigalas, almejas, langostinos, mejillones, ajo y reducción de bogavante. Ligeramente picante. 27 pp

Lubina a la Sal para Dos con patatas y salsa de hinojo 35 pp

Entrecôte Wagyu para Dos, 600 g con verduras adasas al Jospé 69 pp

LA PARRILLA

Utilizando madera de roble aromatizada con hierbas

Lubina a la parrilla 29

Atún Sellado recubierto de sésamo con salteado de espárragos y calabacín 34

Solomillo Gallego servido con patatas fritas caseras y salsa bearnesa 32

Pata de Pulpo con verduras asadas al Jospé 25

GUARNICIONES

Salteado de Verduras 11

Patatas Fritas 7

Puré de Patata 10

Puré de Patata con Trufa 14