



HEAD CHEF JAVI LEÓN

TAPAS

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

Gazpacho Andaluz hecho en casa con tomates de campo 11

Pimientos de Padrón con escamas de sal Maldon 12

Ostras Francesas Frescas 8

Aceitunas Marinadas y Almendras Saladas 5

ENTRANTES

Tartar de Atún atún cortado a mano, marinado en salsa de soja y jengibre, con cilantro y puré de aguacate 25

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

Gambas Pil-Pil 24

Espeto de sardinas 18

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

ENSALADAS

Ensalada Verde mezcla de brotes verdes, aguacate, pepino, semillas tostadas y nuestra vinagreta con estragón 16

El Chiringuito Fattoush nuestra versión de esta clásica ensalada de la cocina libanesa. Con pepino, tomate, queso Feta, aceitunas negras, cilantro y un toque de sumac 18

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

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

Ensalada de Quinoa con Atún Fresco a la parrilla con brócoli, espárragos, cebolla roja, apio, cilantro, semillas de sésamo y aceite de oliva 28

Ensalada de Cangrejo Real y Gambas con aguacate, rúcula, espinacas frescas, salsa rosa y mayonesa a las hierbas 30

HAMBURGUESAS

Todas nuestras hamburguesas se sirven en pan brioche. Se puede pedir con pan de espelta. Acompañadas de crujientes patatas fritas caseras.

Hamburguesa de Ternera nuestra hamburguesa a la parrilla 100% ternera, con queso Cheddar, cebolla, tomate, lechuga crujiente, pepinillo y nuestra salsa secreta. Un Clásico! 27

Hamburguesa de Pechuga de Pollo rebozado en pan japonés acompañado de queso Cheddar, lechuga, tomate confitado, aguacate y mayonesa Cajún 24

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

PARA PICAR

Berenjena Ahumada
en parrilla, acompañada de nuestro hummus casero, almendras y pesto 19

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

Boquerones Andaluza *con mayonesa al limón* 19

SELECCIÓN DE JAMÓN

Cortado a Mano

Jamón Ibérico Cebo de Campo
Suaves matices, ligero, sutil 29

Jamón de Bellota Puro 100%
Rojo intenso, grasa nacarada, sedoso y penetrante 38

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

CLÁSICOS PARA COMPARTIR

Arroz Negro *con gambas rojas del Mediterráneo y calamares* 24 pp | MIN 2

Spaghetti Fruti di Mare *con cigalas, almejas, langostinos, mejillones, ajo y reducción de bogavante. Ligeramente picante.* 36 pp | MIN 2

Lubina a la Sal para dos *con patatas y salsa de hinojo* 40 pp | PARA 2

Lenguado a la Meunière para dos *dorado en mantequilla y servido con patatas confitadas* 45 pp | PARA 2

Entrecôte Wagyu para dos, 600 g *con verduras adasas al Jospé* 69 pp | PARA 2

NUESTROS COCKTAILS

Coco y Chili Mojito 16

Aperol Spritz 18

Daiquiri de Pepino y Menta 18

NUESTRAS SANGRÍAS

Vino Tinto o Blanco 9 / 18 / 35

Cava 12 / 20 / 40

Especial El Chiringuito 50

CLÁSICOS

Spaguettini con Pesto Vegano *hecho con espinacas, aguacate, albahaca, limón, levadura nutricional y almendras servido con coliflor salteada, calabacín y tomates cherry* 21

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

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 pp

Risotto de Bogavantes *con espárragos verdes y mantequilla de coral* 39

Risotto a la Trufa de Verano y Porcini *delicioso!* 27

Spaghetini con Cangrejo *servido con pan japonés crujiente, chile fresco, zumo de limón y cáscara de lima* 34

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

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

Patatas Asadas Crujientes 14



HEAD CHEF JAVI LEÓN

TAPAS

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

Gazpacho Andaluz
homemade with field
tomatoes 11

Pimientos de Padrón
Spanish peppers with Maldon
salt flakes 12

Fresh French
Oysters 8

Marinated Olives and
Salted Almonds 5

STARTERS

Tuna Tartare
hand cut tuna, marinated in soy sauce & ginger, with
coriander and avocado purée 25

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

Prawns Pil-Pil 24

Sardine "Espeto" 18

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

SALADS

Mixed Green Salad
mixed leaves with avocado, cucumber, roasted seeds &
our dressing with tarragon 16

El Chiringuito Fattoush Salad
a classic of Lebanese cuisine. Cucumber, tomato, Feta
cheese, black olives, coriander & sumac 18

Goats' Cheese Salad
served on a country toast crostini with roasted beetroot,
green leaves, walnuts & a drizzle of honey 18

Marinated Chicken Salad
with avocado, fresh mushrooms, cabbage, mixed leaves,
onions, green asparagus & our homemade dressing 19

Quinoa Salad With Fresh Seared Tuna
broccoli, asparagus, red onion, celery, coriander,
sesame seeds & olive oil 28

King Crab and Prawn Salad with avocado,
rocket, fresh spinach, cocktail sauce & green
mayonnaise 29

BURGERS

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

Chiringuito Beefburger 100% beef, Cheddar cheese, onion, tomato,
crunchy lettuce, gherkin & our secret sauce. The Classic! 27

Chicken Breast Burger crispy breaded with Cheddar cheese, lettuce, confit
tomato, avocado & Cajun mayo 24

Beyond Meat Vegan Burger with vegan cheese and tomato 24

SHARING

Smoked Aubergine *roasted on our grill.*
Served with our homemade hummus, almonds & pesto 19

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

Boquerones Andaluza *fresh anchovies gently fried served with our lemon mayo* 19

SELECTION OF HAMS

Hand-cut

Jamón Ibérico Cebo de Campo
Light, floral, subtle 24

Jamón de Bellota Puro 100%
Intense, nutty, earthy 38

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 TO SHARE

Black Rice *with Mediterranean red prawns and calamari* 24 pp | MIN. 2

Spaghetti Fruti di Mare *clams, prawns, mussels, garlic & lobster infusion with a touch of chili* 36 pp | MIN. 2

Sea Bass in Salt *cooked in a sea salt crust, served at your table with a fennel jus & roast potatoes* 40 pp | SERVES 2

Sole Meunière *cooked in butter with confit potatoes* 45 pp | SERVES 2

Entrecôte Wagyu for two 600 g *with Josper grilled vegetables*
69 pp | SERVES 2

HOUSE COCKTAILS

Aperol Spritz 16

Coco & Chili Mojito 18

Cucumber & Mint Daiquiri 18

HOUSE SANGRIAS

Red or White Wine 9 / 18 / 35

Cava 12 / 20 / 40

El Chiringuito's Special 50

MAINS

Vegan Pesto Spaghettini

made with spinach, avocado, basil, lemon, nutritional yeast & almonds served with roasted cauliflower, zucchini & cherry tomato 21

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

Roast Country Baby Chicken

young chicken with lemon juice rosemary, zucchini & roasted potatoes 29

Sea Food Paella *MIN.2* 29 pp

Lobster Risotto *with green asparagus & coral butter* 39

Summer Truffle & Porcini Risotto *delicious!* 27

Crab Spaghettini

with Japanese breadcrumbs, fresh chili, lemon juice & lime zest 34

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

WOOD FIRE GRILL

All our cuts are grilled using herb infused oak

Grilled Sea Bass 29

Sear'd Tuna *crusted in sesame seeds with sautéed asparagus & zucchini* 34

Galician Tenderloin *served with fries and bearnaise sauce* 32

Octopus leg *with Jospes grilled vegetables* 25

SIDES

Sautéed Green Vegetables 11

French Fries 7

Mashed Potato 10

Truffled Mashed Potato 14

Crispy Roasted Potatoes 10