

# A N D A N Z A

## PINTXOS

Tuétano y Sal Ahumada / <i>Bone Marrow, Smoked Salt</i>	4
Chorizo con Salsa de Pimiento de Piquillo y Guindilla / <i>Chorizo, Sweet Pepper Sauce, Spiced Pepper</i>	4
Lomito con Queso Manchego y Alioli de Chipotle / <i>Pork Tenderloin, Manchego Cheese, Chipotle Aioli</i>	4
Foie Gras con Reducción de Pedro Ximénez / <i>Foie gras Sweet Sherry Reduction</i>	6
Cangrejo con Alioli de Limón / <i>Crab with Lemon Aioli</i>	4
Berenjena, Cebolla, Pimiento Dulce, Tomate Ahumado / <i>Aubergine, Sweet Pepper, Onion, Smoked Tomato</i>	4
Mini Hamburguesa / <i>Mini Beef Patty, Manchego Cheese, Chimichurri</i>	5

## PEQUENO

Pan y Aceite de Oliva / <i>Bread &amp; Olive Oil</i>	3
Mantequilla de Txuleta / <i>Butter with Aged Steak Fat</i>	1
Almendras Marcona / <i>Marcona Almonds</i>	3
Aceitunas Gordal / <i>Gordal Olives</i>	3
Brócoli, Aceite de Chile, Almendras / <i>Broccoli, Chilli Oil, Almonds</i>	5
Pan con Tomate / <i>Bread &amp; Tomato</i>	4

## TAPAS

Patatas bravas	5
Ensalada Con Queso y Miel / <i>Mixed Cheese &amp; Honey Salad</i>	5
Padron Peppers	4
Boquerones con Aceite de Frambuesa / <i>Anchovies in Raspberry Oil</i>	6
Txistorra, Mermelada de chile / <i>Spiced Sausage, Chilli Jam</i>	6
Txuleta Steak Tartar, Huevo de Codorniz y Foie Gras / <i>Aged Basque Steak Tartare, Quail Egg, Foie Gras Shavings</i>	15
Croquetas del Día / <i>Croquetas of the Day</i>	7
Tortilla	7

## OSTRAS

Media Docena, con Vinagreta de la Casa / <i>Half a Dozen Maldon Oysters, with House Vinaigrette</i>	12
---	----

## GRANDE

Arroz con Rabo de Buey, Tuétano y Alcachofas / <i>Oxtail Rice, Bone Marrow, Artichoke</i>	15
Pulpo a la Gallega con Patatas Confitadas / <i>Galician Octopus, Confit Potatoes</i>	(for 2 People) 24
Paleta de Cordero con Tomillo y Ajo / <i>Slow cooked lamb shoulder, Thyme &amp; Garlic</i>	(for 2 People) 32
Monkfish, Salsa Vasca / <i>Monkfish in Basque Sauce</i>	14
Pluma Ibérica con Champiñones y Salsa de Trufa / <i>Feather Cut Pork Loin in a Mushroom &amp; Truffle Sauce</i>	24
Txuleta Steak Rib Eye (See Board for Weights)	(for 2 People) £10 per 100g

## PLATOS

Selección de Charcutería: Chorizo, Lomo y Salchichón	12
Los Pedroches Jamon de Bellota 100% Iberico	100g 22
Joselito Grand Reserva Iberico Pata Negra	100g 38
Tabla de Manchego, Membrillo	7

## POSTRE

Tarta de Queso Vasco / <i>Basque Cheesecake</i>	6
Mousse de Chocolate, Miel y Queso de Cabra / <i>Chocolate, Honey &amp; Goats Cheese Mousse</i>	6

# ANDANZA

## TINTO

	<u>175MLS - BTL</u>	
La Mancha Tempranillo Amphorvm Organic - 2019	6.50	24
Terra Alta Cupatge Herencia Altes - 2019	7.60	28
Rioja Qvinto Arrio Tinto, Bodegas Navarrsotillo - 2019	8.10	30
Alicante Al-Muvedre Tinto, Telmo Rodríguez - 2018		34
Valdeorras Gaba do Xil Tinto, Telmo Rodríguez - 2017		38
Rioja La Montesa Crianza, Álvaro Palacios - 2017		45
Ribera del Duero Crianza Cillar de Silos 2018		50
Priorat Camins del Priorat, Álvaro Palacios - 2018		55
Bodega Mustiguillo Finca Terrerazo 2017		60
Finca Dofi Priorat Alvaro Palacios 2017		70
Ribera del Duero Torresilo Ribera del Duero 2017		80

## BLANCO

	<u>175MLS - BTL</u>	
La Mancha Amphorvm Sauvignon/Verdejo Blanco Organic – 2019	6.50	24
Terra Alta Garnatxa Blanca, Herència Altés – 2019	7.60	28
Rueda Basa, Telmo Rodríguez – 2018	8.10	30
Rias Baixas Diluvio Albariño, De Haan Altés – 2019		34
Flysch Txacoli, D.O. Getariako Txakolina, Bodega Gorosti – 2019	10.00	38
Valdeorras Gaba do Xil Branco, Telmo Rodríguez – 2018		45
Ribera del Duero Blanco de Silos – 2018		55
Terra Alta La Serra Blanc, Herencia Altes Organic - 2018		65

## ROSADA

	<u>175MLS - BTL</u>	
Ribera del Duero Rosado de Silos – 2019	7.60	28

## CORPINNAT

	<u>125MLS - BTL</u>	
Llopart Brut Reserva Corpinnat 2018	7	35
Llopart Brut Rosé Corpinnat 2018		35
Llopart Original 1887 Brut Nature Gran Reserva Corpinnat 2011		70

## CERVEZA

Mahou Draught	4.50	330ml
Rueda De La Fortuna Pale Ale Draught	4.50	330ml
Estrella de Galicia Sin glute 5.5%	4.50	Btl 330ml
Estrella de Galicia 0.0% Alcohol Free	4.50	Btl 330ml
Estrella de Galicia Reserva Especial 1906 6.5%	4.50	Btl 330ml

## VERMOUTH

	<u>100MLS / BTL</u>	
Vermut Golfo, Cillar de Silos	7.50	45

## JEREZ

	<u>100MLS / BTL</u>	
Amontillado Los Arcos, Solera Familiar (75cl) NV	7.50	45

## SWEET

	<u>50ML/BTL</u>	
Pedro Ximénez San Emilio (37.5cl) NV	5.50	35

## SPIRITS/COCKTAILS

Larios Gin & Tonic	10
Larios Rose Gin & Tonic	10
Gin Mare & Tonic	12
Negroni Andanza	10
Kalimotxo	7