

Nuestras Tapas / Our Tapas			ALERGENOS / ALLERGENS
Jamón Ibérico Puro Bellota Covap Alta Expresión D.O. Valle de los Pedroches	12,00 €	22,00 €	
High Quality Genuine Acorn-fed Iberian Ham (Covap's "Alta Expresion" Ham from Valle de los Pedroches)			
Tabla de Quesos Seleccionados		10,50 €	
Cheese Board			
Surtido de Ibéricos Bellota Covap Plater of Acorn-fed Iberian Cured Meats (Covap)	10,50 €	19,00 €	
Degustación de Salazones		15,50 €	
Selection of Cured Fish			
Pericana	6,90 €	11,50 €	
Typical Spanish Dish made of Nora Peppers and Dried Fish			
Ferrero		3,90 € (ud.)	
Ferrero Style Ball of Foie Gras, with a Hazelnut Center Covered in Chocolate			
Turrón de Foie		6,00 €	
Foie Gras Paté			
Gelee de Confitura de Tomate y Queso de Cabra	6,00 €	10,00 €	
Goats Cheese with Tomato Jam Jelly			
Ensaladilla de Alcachofa y Polvo de Mojama	6,00 €		
Artichoke Salad with a Dusting of Cured Tuna			
Ensaladilla Chaflán	4,50 €		
Chaflan's Salad (Russian style salad)			

IVA incluido



Gluten



Crustáceos

Huevos



Pescado

Gluten

Shellfish

Crustaceans

Cacahuetes

Eggs

Fish

Soja

Peanuts

Lácteos

Soy

Milk

Frutos de Cáscara
Nuts

Apio
Celery



Mostaza
Mustard

Chefian
cervecería

Sésame
Sesame



Diox. Azufre y Sulfitos
Sulphur dioxide and sulfites



Moluscos
Moluscs



Altramuzes
Lupins



IVA
incluido

Nuestras Tapas Calientes / Our Hot Tapas

1/2



1

Patatas Strogonoff Strogonoff with Potatoes	   5,90 €	10,00 €
Tiras de Pollo al Estilo del Chef Chef's Julienne Chicken	  	7,50 €
Huevos Rotos con Gulas Aguinaga   "Broken Eggs": Potatoes, Fried Eggs and "Gulas"(mini eels)	     8,00 €	
Salteado de Setas Variadas con Jamón Ibérico y Foie Sautéed Mixed Mushrooms with Iberian Ham and Foie Gras	12,50 €	
Croquetas Caseras (pregunte por nuestras sugerencias) Homemade Croquettes (you can ask for our suggestions)	1,90 €	
Tortilla de Bacalao Cod Omelette	9,95 €	 
Zamburriñas Queen Scallops	€ 2,10	
Alcachofas Salteadas con Jamón y Foie Sautéed Artichokes with Cured Ham and Foie Gras	14,00 €	







IVA
incluido

Nuestros Tomates / Our Tomatoes

		1/2	1
Tomate Temporada Trinchado con Ventresca y Cebollita Tierna		8,00 €	13,00 €
Seasonal Tomatoes with Tuna and Green Onion			
Tomate Temporada Trinchado con Salazones		9,75 €	17,00 €
Seasonal Tomatoes with Cured Fish			

Nuestras Ensaladas / Our Homemade Salads

		1
Chaflán: Berros, Cilantro, Albahaca, Zanahoria, Tomate Cherry, Pollo y Aliño	   	13,00 €
Chaflán: Cress, Coriander, Basil, Carrot, Cherry Tomato, Chicken and Salad Dressing		

Todas nuestras ensaladas con A.O.V.E.
All of our salads are served with extra virgin olive oil

Chaflanitos / Our home made Miniture Rolls

	1
Salchicha con Roquefort Sausage with Roquefort Cheese	 2,90 €
Solomillo de Cerdo con Foie y Reducción de Melocotón Pork Sirloin with Foie Gras and Peach Reduction	 4,10 €
Solomillo de Ternera con Berengena ó Crema de Trufa Beef Sirloin, either with Aubergine or with Truffle Cream	   7,20 €
Ibérico con Tomate Natural Iberian ham with Tomatoes	 3,90 €
Chistorra a Spicy Sausage	 2,90 €
Queso Curado con Anchoa de Bota Spanish Cured Cheese with Anchovies	   3,90 €
Morcilla de Cebolla Black Pudding with Onion	  3,20 €
Calamares Squid	   4,10 €
Ventresca con Pimiento del Piquillo y Mayonesa Tuna with "Piquillo" Peppers and Mayonnaise	  4,50 €
Mini Hamburguesa de Ternera Ibérica con Tomate Seco, Aceituna Negra y Queso Mini Burger with Iberian Beef, Dried Tomatoes, Black Olives and Cheese	

Carnes / Meat

Rabo de Toro con Reducción de Juan Gil 4 meses   **17,00 €**

Oxtail with Wine Reduction

Entrecot Vaca Vieja 350 grs. Asado, Brocheta de Pimiento de Padrón, Cherry y Patatas **22,00 €**

350g of Aged Beef Entrecote with Pepper Skewers, Cherry Tomatoes and Potatoes.

Solomillo de Ternera 200 grs P. Piquillo Confitado y Pure de Patata **20,00 €**

 200g of Beef Sirloin with Red Pepper (Piquillo Pepper) Confit and Mashed Potatoes

Presal Ibérica Macerada con Romero y tomillo sobre lecho de Setas y Tirabeques **16,95 €**

Iberian Pork Marinated with Rosemary and Thyme on a bed of Mushrooms and Mangetout Peas

Chuleton Vaca Vieja (corte chuleta 1kg mínimo) **66,00 € / Kg**
Matured Steak (minimum 1kg)

Guarnición Extra / Side Dishes

Verduras Plancha, Pimientos Piquillos / Padrón o Patatas Grilled Vegetables, Piquillo / Padrón Peppers or Potatoes	3,50 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

Salsas / Sauces

Suplemento Salsas -Roquefort, Pimienta, Champiñones Additional Sauces - Roquefort, Pepper, Mushroom	 2,00 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------



Pescados / Fish

Tataki de Atún Rojo Balfegó con Gel Marino de Plancton Algán   **22,00 €**

Tataki (Japanese style) "Balfego" Red Tuna with "Algán" Plankton Marine Gel



Bacalao Islandés Asado con Miel y Limón **17,50 €**

Roasted Icelandic Cod with Honey and Lemon

IVA
incluido

Calamar Nacional Plancha o Andaluza

16,00€

















Spanish Grilled or Andalusian Style (battered) Squid



IVA
incluido

Arroces / Rice Dishes

Porencargo. Mínimo 2 personas. / Madeto order. Minimum 2 people

Arroz a Banda Typical Seafood Rice Dish of Alicante	  	11,00 €
Arroz Meloso con Costilla Ibérica y Setas Sticky Rice with Iberian Pork Ribs and Mushrooms.		12,00 €
Arroz al Horno con Sobrasada de Tarbena y Tomate Oven-Cooked Rice with Tarbena Chorizo Paté and Tomato		11,00 €
Arroz Meloso de Atún Rojo y Alcachofas Sticky Rice with Red Tuna and Artichokes	  	16,00 €
Arroz con Pulpo Rice with Octopus	  	16,00 €
Arroz con Bogavante Rice with Lobster	  	20,00 €
Rossejat Typical Dish with Vermicelli and Fish	 	11,00 €

Postres / Desserts

Torrija Casera con Bola Helado de Mantecado French Toast with Ice Cream	  	7,50 €	<p>Acompañe sus postres con CRISTALÍ VINS DEL CONTAT</p> <p><i>Cata</i> "Amarillo muy suave. Fantásticos aromas moscatelados típicos de la variedad: notas de fruta exótica (litchies) y piel de naranja. Matices florales (pétalos de rosa, madre selva...) y cítricos. Explosión frutal (membrillo, pomelo, higos secos...) y floral en boca donde reaparecen los aromas de la fase nasal.</p>
Maceta Mocha and Chocolate Pot	  	7,50 €	
Tiramisú Tiramisu	  	6,00 €	
Bolas Helado de Turrón de Jijona, o Mantecado	 	4,50 €	
Turrón (Almond Nougat) Ice Cream made in Jijona			

IVA incluido

Es un vino extraordinariamente fresco y suave, no empalagoso y que incita a seguir bebiendo."



IVA
incluido



Bebidas / Beverages SIN ALCOHOL / NON ALCOHOLIC

Agua Solán de Cabras 75 cc Water	2,25 €
Agua con Gas Perrier Sparkling Water	2,30 €
Zumo de Naranja Natural Freshly Squeezed Orange Juice	2,20 €
Zumos Granini Selection of Bottled Juices	2,40 €
Refrescos Soft Drinks	2,00 €
Nestea y Aquarius	2,40 €

CERVEZA / BEER



Cerveza 33 cc caña - Draught Beer	2,00 €
1/3 San Miguel Sin gluten - Beer (gluten-free)	2,40 €
1/3 San Miguel Radler	2,50 €
1/3 Mahou 5 Estrellas	2,50 €
1/3 Mahou Maestra	2,90 €
1/3 Mahou 0.0 Tostada	
1/3 Alhambra Especial 1925	2,90 €
1/3 Alhambra Roja	3,25 €
1/3 Carlsberg	2,70 €

IVA
incluido

Bebidas/Beverages

CON ALCOHOL/ ALCOHOLIC

Tinto de Verano con Vermut	3,75 €
Red wine, Lemonade and Vermouth	4,50 €
Vermut Lustao	4,50 €
Vermouth Lustao	4,50 €
Vermut Puig Campana	4,50 €
Vermouth Puig Campana	4,50 €
Vermut de Grano de Oro	
Vermouth de Grano de Oro	














Alergias e intolerancias

Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 1169/2011), si tienes alergias o intolerancias por favor comunícalo antes a nuestro personal.

Allergies and intolerances

All our dishes may contain some ingredients which cause allergies among ingredients (EU Regulation 1169/2011), if you have allergies or intolerances please notify our staff.

ALERGENOS /ALLERGENS

 Gluten	 Crustáceos	 Huevos	 Pescado	 Cacahuete	 Soja	 Lácteos
Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Sesame	Peanuts	Soy
 Frutos de Cáscara	 Apio	 Mostaza	 Sésamo	 Diox. Azufre y Sulfitos	 Moluscos	
Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulphur dioxide and sulfites	Molluscs	



Síguenos
Bebidas/Beverages



Visítanos
www.chaflandeluceros.com