












Nuestras Tapas / Our Tapas

| | 1/2 | 1 |
|--|--|-----------------|
| Jamón Ibérico Puro Bellota Covap Alta Expresión D.O. Valle de los Pedroches High Quality Genuine Acorn-fed Iberian Ham (Covap's "Alta Expresion" Ham from Valle de los Pedroches) | 12,00 € | 22,00 € |
| Tabla de quesos seleccionados Cheese Board |  | 10,50 € |
| Surtido de Ibéricos Bellota Covap Plater of Acorn-fed Iberian Cured Meats (Covap) |  | 10,50 € 19,00 € |
| Degustación de Salazones Selection of Cured Fish |  | 15,50 € |
| Pericana Typical Spanish Dish made of Nora Peppers and Dried Fish |  | 6,90 € 11,50 € |
| Ferrero Ferrero Style Ball of Foie Gras, with a Hazelnut Center Covered in Chocolate |   | 3,90 € (ud.) |
| Turrón de Foie Foie Gras Paté |   | 6,00 € |
| Ensaladilla de Alcachofa y polvo de mojama Artichoke Salad with a Dusting of Cured Tuna |    | 6,00 € |
| Ensaladilla Chaflán Chaflan's Salad (Russian style salad) |   | 4,50 € |

ALERGENOS /ALLERGENS



Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Pescado
Fish



Cacahuets
Peanuts



Soja
Soy



Lácteos
Milk



Frutos de Cáscara
Nuts



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Diox. Azufre y Sulfitos
Sulphur dioxide and sulfites



Moluscos
Molluscs



Altramuces
Lupins





IVA incluido
Included VAT

Suplemento del 10% en terraza
10% terrace surcharge






Nuestras Tapas Calientes / Our Hot Tapas

| | | 1/2 | 1 |
|---|--|--------|---------|
| Patatas Strogonoff Strogonoff potatoes |    | 5,90 € | 10,00 € |
| Tiras de Pollo al estilo del cheff 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 € |

Nuestros Tomates / Our Tomatoes

| |  |  |
|--|--|---|
| Tomate temporada trinchado con ventresca y cebollita tierna Seasonal Tomatoes with Tuna and Green Onion |  8,00 € | 13,00 € |
| Tomate temporada trinchado con salazones Seasonal Tomatoes with Cured Fish |  9,75 € | 17,00 € |

Nuestras Ensaladas / Our Homemade Salads

| |  |
|---|---|
| Chaflán , berros, salsa dressing, cilantro, Albahaca, Zanahoria, tomate cherry y Pollo |     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 Canapes

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 Spicy Sausage |  2,90 € |
| Queso curado con Anchoa de bota Spanish cured cheese with Anchovies |    3,90 € |
| Morcilla de Cebolla Onion Black Pudding |  2,90 € |
| Calamares Squid |   3,20 € |
| Ventresca con pimiento del piquillo y mayonesa Tuna with "Piquillo" Peppers and Mayonnaise |    4,10 € |
| Mini Hamburguesa de ternera Ibérica con tomate seco, aceituna negra y queso Mini Burger with Iberian Beef, Dried Tomatoes, Black Olives and Cheese |   4,50 € |

Carnes / Meet

| | | |
|--|---|---------------------|
| Rabo de Toro con reducción de Juan Gil 4 meses Oxtail with Wine Reduction |   | 17,00 € |
| Entrecot Vaca Vieja 350 grs. asado, brocheta de pimiento de padrón, cherry y patatas 350g of Aged Beef Entrecote with Pepper Skewers, Cherry Tomatoes and Potatoes. | | 22,00 € |
| Solomillo de Ternera 200 grs p.piquillo confitado y pure de patata 200g of beef sirloin with red pepper confit and Mashed Potatoes |  | 20,00 € |
| Preso Ibérica macerada con romero y tomillo sobre lecho de setas y tirabeques Iberian Pork Marinated with Rosemary and Thyme on a bed of Mushrooms and Mangetout Peas | | 16,95 € |
| Chuleton Vaca Vieja (corte chuleta 1 kg mínimo) Matured Steak (minimum 1kg) | | 66,00 € / Kg |







Guarnición Extra

| | |
|---|---------------|
| Verduras plancha , pimientos piquillos/ padrón ó patatas Grilled vegetables, piquillo / padrón peppers or potatoes | 3,50 € |
|---|---------------|

Salsas

| | |
|--|---|
| Suplemento Salsas - <i>Roquefort, Pimienta, Champiñones</i> - Additional Sauces - Roquefort, Pepper, Mushroom - |  2,00 € |
|--|---|

Pescados / Fish

| | | |
|---|---|----------------|
| Tataki de Atún Rojo Balfegó con Gel Marino de plancton algán Tataki (Japanese style) "Balfego" Red Tuna with "Algán" Plankton Marine Gel |   | 22,00 € |
| Tartar de Atún Rojo Tartar (Japanese style) Red Tuna |  | 22,00 € |
| Pata de Pulpo al horno Oven-Cooked Octopues leg |  | 16,00 € |
| Bacalao Islandés Asado con Miel y Limón Roasted Icelandic Cod with Honey and Lemon |  | 17,50 € |
| Calamar nacional plancha o andaluza Spanish Grilled or Andalusian Style (battered) Squid |  | 16,00€ |

Arroces / Rice dishes

Por encargo. Mínimo 2 personas. / Made to order. Minimum of 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 € | Acompañe sus postres con CRISTALÍ VINS DEL CONTAT |
| Maceta Mocha and Chocolate Pot |    | 7,50 € | <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. Es un vino extraordinariamente fresco y suave, no empalagoso y que incita a seguir bebiendo." |
| Tiramisú Tiramisu |    | 6,00 € | |
| Bolas Helado de Turrón de Jijona, o Mantecado Turrón (Almond Nougat) Ice Cream made in Jijona |   | 4,50 € | |

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 | 2,90 € |
| 1/3 Alhambra especial 1925 | 2,90 € |
| 1/3 Alhambra Roja | 3,25 € |
| 1/3 Carlsberg | 2,70 € |

IVA incluido
Included VAT

Suplemento del 10% en terraza
10% terrace surcharge

Bebidas / Beverages

CON ALCOHOL / ALCOHOLIC

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

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 its ingredients (EU Regulation 1169/2011), if you have allergies or intolerances please notify our staff.

ALERGENOS /ALLERGENS



Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Pescado
Fish



Cacahuets
Peanuts



Soja
Soy



Lácteos
Milk



Frutos de Cáscara
Nuts



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Diox. Azufre y Sulfitos
Sulphur dioxide and sulfites



Moluscos
Moluscs



Altramuces
Lupins

Síguenos



Visítanos

www.chaflandeluceros.com