






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)	 	4,40 €

ALÉRGENOS /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 €	12,50 €
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 €
Zamburiñas Queen Scallops			2,10 €
Alcachofas salteadas con Jamón y Foie Sautéed Artichokes with Cured Ham and Foie Gras			14,00 €

Nuestros Tomates / Our Tomatoes

	1/2	1
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

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



Nuestra Ensalada con A.O.V.E. (Aceite de Oliva Virgen Extra)
Our salad is 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 Berenjena o 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 €
Presal 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 con Gel Marino de Plancton Algán Tataki (Japanese style) Red Tuna with "Algán" Plankton Marine Gel	 	22,00 €
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 Tàrbena 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 de Helado de Mantecado French Toast with Ice Cream	  	7,50 €
Maceta Mocha and Chocolate Pot	  	7,50 €
Tiramisú Tiramisu	  	6,00 €
Bolas Helado de Turrón de Jijona, o Mantecado Turrón (Almond Nougat) Ice Cream made in Jijona	 	4,50 €

Acompañe sus postres con **CRISTALÍ VINS DEL CONTAT**

Cata

"Amarillo muy suave.

Fantásticos aromas moscatelados típicos de la variedad: notas de fruta exótica (litchies) y piel de naranja.

Matices florales (pétalos de rosa, madreSelva...) 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."

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