

CAFE DE CHINITAS

RESTAURANTE TABLAO FLAMENCO

ENTRANTES / APPETIZERS

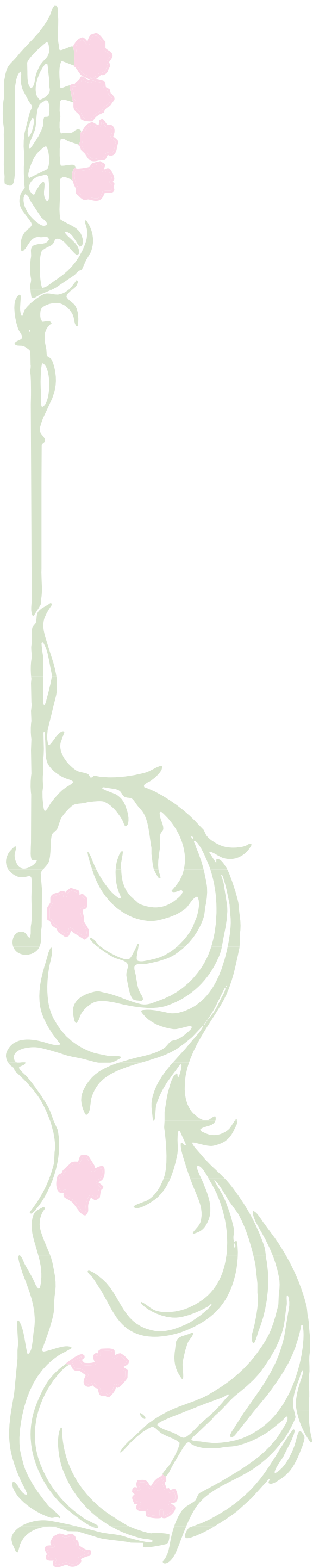
Jamón de Jabugo <i>Iberian Jabugo's (acorn-fed pig) ham</i>	27,00 €
Cecina de buey con almendras y aceite de oliva <i>Ox jerky with almonds and olive oil</i>	17,00 €
Foie de pato con cebolla caramelizada <i>Duck foie with caramelized onion</i>	19,00 €
Queso Manchego <i>Manchego Cheese</i>	14,00 €
Croquetas de langostino <i>Langoustine croquettes</i>	16,00 €
Tostas de anchoas del Cantábrico <i>Cantabrian Sea anchovies toasts</i>	18,00 €
Boquerones en vinagre con patatas chip <i>White anchovies in vinegar with natural chips</i>	14,00 €

HUEVOS Y TORTILLAS / EGGS AND OMELETTES

Huevos rotos con jamón y pimientos <i>Spanish broken eggs, over potatoes and iberian ham</i>	20,00 €
Tortilla española <i>Spanish potatoes omelette</i>	14,00 €
Revuelto de espárragos trigueros y gambas <i>Asparagus and prawns scrambled eggs</i>	18,00 €
Chopitos con huevos y pimientos <i>Baby squid with eggs and peppers</i>	24,00 €

ENSALADAS / SALADS

Ensalada Madrileña <i>Madrid's salad</i>	14,00 €
Ensalada de pimientos asados y ventresca de atún <i>Roasted peppers and ventresca tuna salad</i>	16,00 €
Ensalada de pollo con salsa rosa <i>Chicken salad</i>	16,00 €
Melón con jamón de Jabugo <i>Melon with Jabugo's (acorn-fed pig) ham</i>	21,00 €



CAFE DE CHINITAS

RESTAURANTE TABLAO FLAMENCO

SOPAS / SOUPS

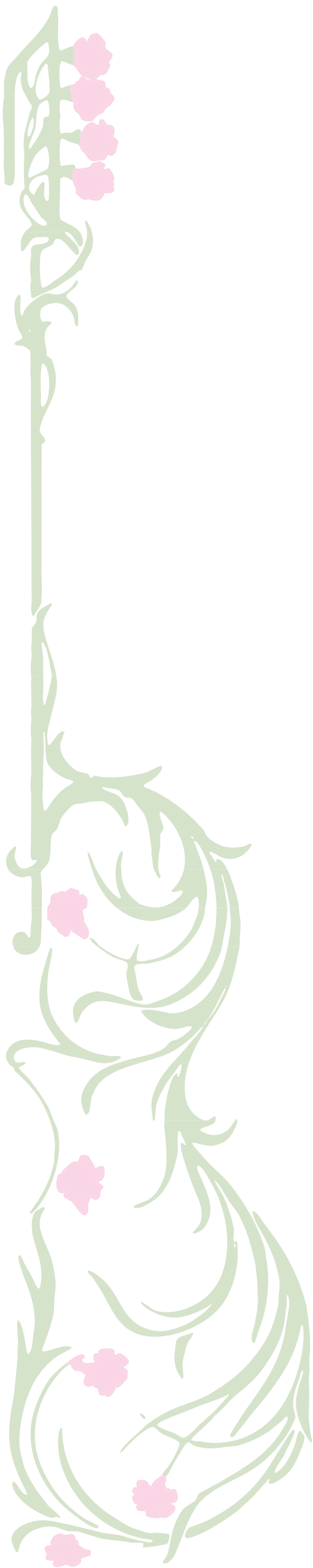
Sopa de pescados del Cantábrico <i>Cantabrian sea soup</i>	21,00 €
Sopa Castellana <i>Bread and garlic soup</i>	15,00 €
Gazpacho Andaluz <i>Andalusian cold tomato soup</i>	13,00 €
Consomé madrileño <i>Madrileanian broth</i>	13,00 €
Crema de verduras <i>Creamed seasonal vegetables with croûtons</i>	13,00 €

VERDURAS / VEGETABLES

Espinacas a la catalana <i>Catalonian style spinachs (with raisins and pine nuts)</i>	15,00 €
Esparragos de Navarra <i>Grilled green asparagus from Navarra</i>	15,00 €
Corazones de alcahofa con berberechos y ajetes <i>Artichokes hearts with common cockles and leeks</i>	23,00 €
Pan, mantequilla y aceitunas <i>Bread, butter and olives</i>	3,50 €

PESCADOS / FISHES

Parrillada de pescado y marisco <i>Fish and seafood grill</i>	38,00 €
Merluza meunière <i>Hake meunière</i>	37,00 €
Langostinos finas hierbas <i>Fine herbs grilled king prawns</i>	32,00 €
Langostinos a la plancha <i>Grilled king prawns</i>	26,00 €
Salmón a la parrilla con patatas al vapor <i>Grilled salmon with steamed potatoes</i>	25,50 €
Chipirones a la plancha con ali oli y cebolla confitada <i>Grilled squid with ali oli sauce and caramelized onion</i>	21,00 €
Calamares a la andaluza <i>Andalusian style fried squid</i>	21,00 €



CAFE DE CHINITAS

RESTAURANTE TABLAO FLAMENCO

NUESTRAS ESPECIALIDADES / OUR SPECIALITY

ARROCES / RICES

Paella Valenciana de marisco y pollo <i>Seafood and chicken Valencian Paella</i>	31,00 €
Arroz con bogavante <i>Lobster rice, dry or suppy</i>	37,00 €
Arroz de la huerta con pollo <i>Chicken and garden vegetables paella</i>	25,00 €

Precio por comensal / price per dinner guest

CARNES / MEAT

Solomillo Café de Chinitas con patatas panadera y verduritas <i>Calf sirloin with roasted potatoes and vegetables</i>	31,00 €
Crujiente de milhojas de cochinillo <i>Crispy suckling pig strudel with potatoes cake</i>	28,00 €
Brocheta de solomillo de ternera sobre tosta con verduras <i>Calf sirloin skewers with vegetables</i>	27,00 €
Rabo de toro estofado <i>Oxtail stew</i>	23,50 €
Filete de ternera con su guarnición (plancha o empanado) <i>Garnished veal steak (grilled or breaded)</i>	24,00 €
Escalopines de ternera a la pimienta o al queso <i>Veal scallopini in cheese or pepper sauce</i>	24,00 €
Solomillo de cerdo Ibérico a la pimienta <i>Iberico pork sirloin in pepper sauce with potatoes and mushrooms</i>	21,00 €
Pollo a la parrilla con su guarnición <i>Gownished broiled chicken with garniture</i>	19,50 €
Entrecot de cebón <i>Garnished tenderloin</i>	26,00 €

CAFE DE CHINITAS

RESTAURANTE TABLAO FLAMENCO

MENÚ BULERÍA / BULERÍA MENU

Vasito de gazpacho

Cup of gazpacho

ó

Paella de la huerta

Chicken and garden vegetables Paella

Postre del día

Daily special dessert

Sangría, agua y espectáculo incluido

Sangria, water and show included

PRECIO/PRICE

55,00 €

GRAN MENÚ / GREAT MENU CAFÉ DE CHINITAS

Langostinos al ajillo

Ajillo's Prawns

ó

Ensalada de ventresca de atún y pimientos asados

Roasted peppers and ventresca tuna salad

Lomo de cebón Café de Chinitas con su guarnición

Garnished tenderloin

ó

Merluza meunière

Hake meunière

Buñuelos de manzana

Apple fritter

Vino, agua y espectáculo incluido

House Wine, Mineral Water and show included

PRECIO/PRICE

76,00 €

CAFE DE CHINITAS

RESTAURANTE TABLAO FLAMENCO

MENÚ FANDANGO / FANDANGO MENU

Cogollos con salmón ahumado
Lettuce hearts with Smoked salmon

ó

Crema de verduras de temporada con croûtons
Creamed seasonal vegetables with croûtons

Solomillo de cerdo al queso de cabrales
Iberian sirloin with cheese sauce

ó

Salmón a la parrilla con guarnición
Grilled salmon with garnish

Postre del día
Daily special dessert

Vino, agua y espectáculo incluido
Wine water and show included

PRECIO/PRICE

67,00 €

POSTRES / DESSERTS

Buñuelos de manzana <i>Apple fritters with hot jam</i>	8,00 €
Helados variados <i>Assorted ice creams</i>	7,00 €
Arroz con leche al estilo tradicional <i>Traditional style rice pudding</i>	7,00 €
Trufas de chocolate <i>Chocolate truffles</i>	7,00 €
Flan <i>Caramel custard</i>	7,00 €
Brownie con helado <i>Brownie with ice cream</i>	7,00 €
Sorbete de limón al cava <i>Lemon sorbet with spanish champagne</i>	6,00 €



CAFE DE CHINITAS

RESTAURANTE TABLAO FLAMENCO

CARTA DE VINOS / WINE LIST

VINOS TINTOS / RED WINE

D.O. RIOJA

Bodegas Muga

Muga 33,50 €

1/2 Muga 20,50 €

Bodegas Beronia

Beronia 17,00 €

1/2 Beronia 11,00 €

Bodegas C.V.N.E

C.V.N.E 3ª year 16,00 €

1/2 C.V.N.E 3ª year 10,00 €

Viña Real Crianza 16,50 €

1/2 Viña Real Crianza 11,00 €

C.V.N.E Imperial Reserva 46,00 €

Rioja Alta

Viña Ardanza Reseva 42,00 €

1/2 Viña Ardanza Reseva 25,00 €

Martínez Lacuesta

Martínez Lacuesta Crianza 18,00 €

Martínez Lacuesta Cosecha 15,00 €

Marqués de Cáceres

Marqués de Cáceres Crianza 19,50 €

Bodegas Franco-Españolas

Rioja Bordón Crianza 16,00 €

1/2 Rioja Bordón Crianza 10,00 €

Marqués de Murrieta

Murrieta Reserva 31,00 €

Marqués de Riscal

Marqués de Riscal Reserva 32,00 €

1/2 Marques de Riscal Reserva 22,00 €

Bodegas Bilbainas

Viña Pomal Reserva 29,00 €

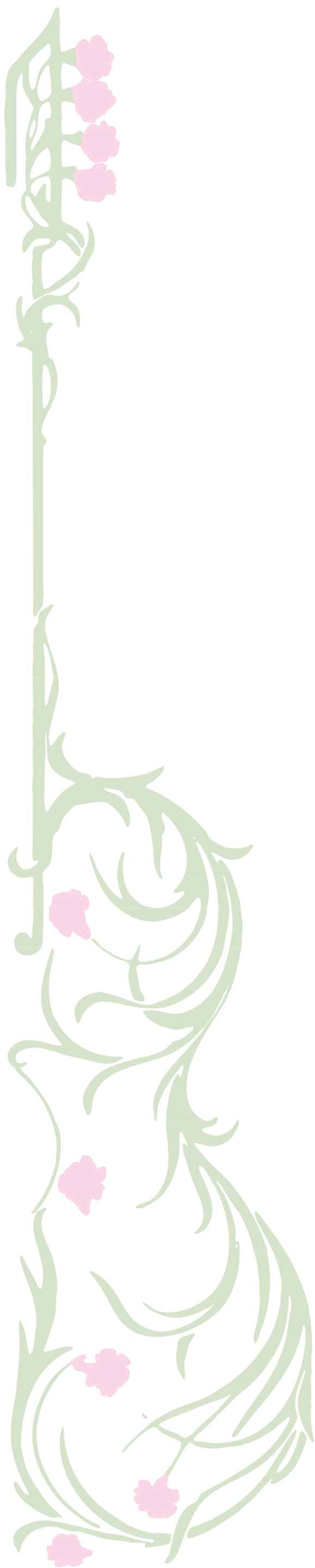
1/2 Viña Pomal Reserva 19,00 €

D.O. TIERRAS DE CASTILLA

Bodegas Yllera

Yllera 12 Meses 17,00 €

1/2 Yllera 12 Meses 10,00 €



CAFE DE CHINITAS

RESTAURANTE TABLAO FLAMENCO

CARTA DE VINOS / WINE LIST

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodegas Viña Mayor	
Viña Mayor Crianza	21,00 €
Protos	
Protos Cosecha	17,50 €
Protos Crianza	33,00 €
Alejandro Fernández	
Pesquera Crianza	39,00 €
Bodegas Matarromera	
Matarromera Crianza	39,00 €
1/2 Matarromera Crianza	21,50 €

D.O. SOMONTANO

Viña del Vero	
Viña del Vero Crianza	16,00 €
Torres	
Sangre de Toro	14,00 €
Sangría española casera	18,00 €
1/2 Sangría	11,00 €

VINOS BLANCOS / WHITE WINE

D.O. RIOJA

C.V.N.E.	
Monopole Blanco Seco	17,00 €
1/2 Monopole Blanco Seco	10,00 €
Bodegas Franco-Españolas	
Diamante	14,00 €
1/2 Diamante	9,00 €

D.O. RÍAS BAIXAS

Albariño	
Lagar de Cervera	23,00 €

D.O. RUEDA

Viña Sofraga	
Viña Sofraga	13,00 €
Mantel blanco	12,00 €



CAFE DE CHINITAS

RESTAURANTE TABLAO FLAMENCO

CARTA DE VINOS / WINE LIST

D.O. Penedés

Rene Barbier

Klainer

12,00 €

1/2 Klainer

7,00 €

Torres

Viña Esmeralda

20,00 €

1/2 Viña Esmeralda

12,00 €

Viña Sol

14,00 €

1/2 Viña Sol

9,00 €

VINOS ROSADOS / ROSE WINE

D.O. RIOJA

Bodegas Beronia

Beronia Rosado

17,50 €

D.O. NAVARRA

Señorio de Sarriá

Rosado

16,00 €

1/2 Rosado

9,00 €

CAVAS

Bodegas Codorníu

Codorníu SS

17,00 €

Benjamín

10,00 €

Codorníu NPU

32,00 €

Codorníu ½

12,00 €

French Champagnes

Cordón Rouge

60,00 €

Viuda de Cliquot

90,00 €

Don Perignon

278,00 €

Sidra asturiana

Real

