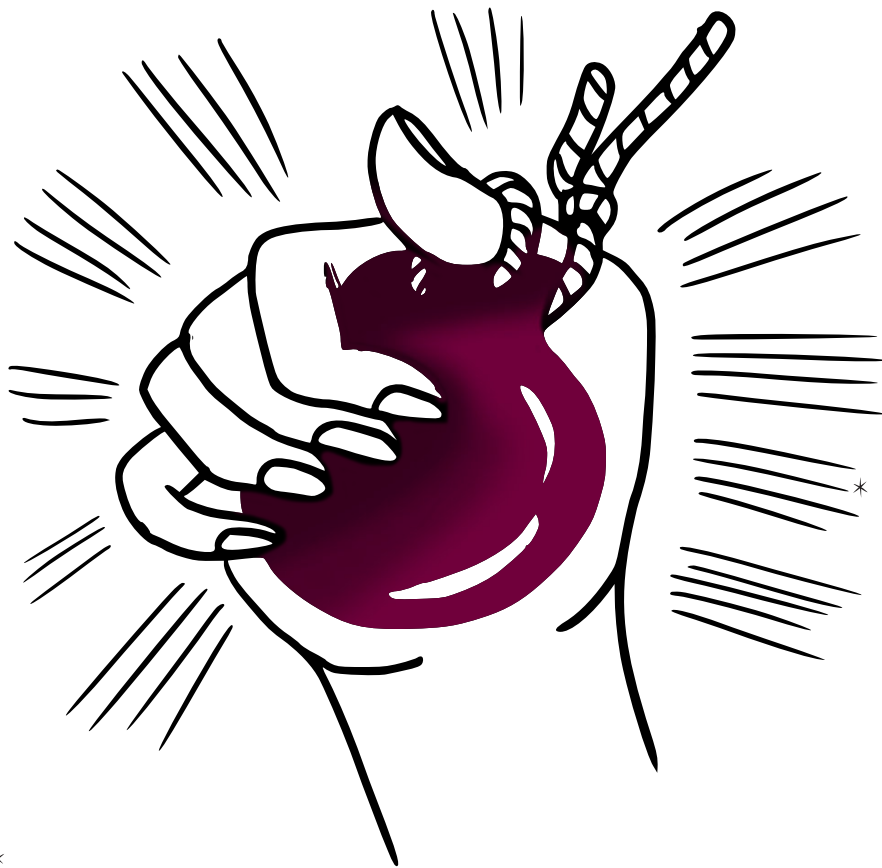


# CASTAÑUELAS



*Alrededor de una mesa se celebra el flamenco.  
La rabia se muerde y se brinda a la vida.  
El arte no acaba en el tablao, se sirve en la mesa.  
En Flamenco de Leones se vive España por todos los sentidos.*



## LA BIENVENIDA THE WELCOME

TAPA DE JAMÓN CINCO JOTAS AL CORTE CON VINO FINO ANDALUZ  
Handcut Iberian Ham, served with “Fino” wine

ALMENDRITAS FRITAS CON SAL DE CHICLANA  
Crispy Salted Almonds



## EL GRAN CÓCTEL DEL TABLAO DE LEONES

TAPAS PASS AROUND



### DANDO LA CARA

ANDALUSIAN FOOD STALLS

#### SOPA DE AJO BLANCO

Servido con Caviar de Aceite de Oliva  
Almond and Garlic Cold Soup  
Served with Olive Oil Caviar

#### LOS ENCURTIDOS (V)

Aceitunas “Aliñás” y Encurtidos Andaluces  
con las mejores “Banderillas” de Feria  
Andalusian Pickles: Seasoned Olives,  
Signature Pickles Skewers

#### SELECCIÓN DE QUESOS Y PANES ARTESANOS (V)

Tasting of the Best Cheeses,  
Olive Oil and Artisan Bread from Spain

### EL RINCÓN DEL MAR

SEAFOOD CORNER

#### CAMARÓN “SALAO”

Hervidos al Momento, Saladitos,  
Pelados y en Cucurucho de Feria  
Red Shrimps: “Just-cooked” and peeled, served  
in its Traditional Cone

#### ATÚN DE ALMADRABA

Rojo de Barbate, en Crudo,  
Aliño y con “Regañás”  
Red Tuna Loin from Cádiz: Tartar and served  
with Traditional Crispy Andalusian Bread

#### SARDINA AHUMADA

Coca Crujiente, Picadillo de Manzana Verde  
y Germinado de Guisante  
Sardine Toast: Crispy Flat Bread topped  
with Smoked Sardine and Green Apple Relish



## DESDE NUESTRA COCINA CON MUCHA MAESTRÍA

TAPAS PASS AROUND

#### BIENMESABE DE CAZÓN

Deep Fried Dogfish, served with Paprika Mayonnaise

#### FLAMENQUÍN DE TERNERA

Bread Crumbed Beef Filet Stuffed with Iberian Ham and Manchego Cheese

## TAPAS EN MESA - TAPAS ON THE TABLE

SERVICIO DE PAN ANDALUZ CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN  
DE JAÉN DE PRIMERA Prensada

Traditional Andalusian Bread served with Premium Olive Oil from Jaén

ENSALADA PIPIRRANA DE VERDURA DE HUERTA (V)

Traditional "Pipirrana Salad" made of Organic Vegetables

BOQUERÓN EN MATRIMONIO CON ANCHOA

House Marinated White Anchovies and paired with Salted Anchovies

GAMBITA BLANCA DE HUELVA AL AJILLO

Fresh White Shrimp Cooked in Garlic



## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

MAIN COURSE TO CHOOSE

### DE LA TIERRA

SOLOMILLO DE VACA VIEJA RUBIA GALLEGA,

PATATA A LO POBRE Y FOIE GRAS

Aged Beef Tenderloin, oven Baked Potatoes  
topped with Pan Fried Foie Gras

o / or

### DEL MAR

LENGUADO DE COSTA EN FILETES

CON SALSA ACIDULADA AL VINO DE JEREZ

Dover Sole Poached "on the Bone", Jerez Wine Sauce Meuniere

o / or

### DE LA HUERTA

ARROCITO CREMOSO DE AZAFRÁN

CON QUESO MANCHEGO

Creamy Saffron Rice with Manchego Cheese  
and Seasonal Crudites

## MUY DULCE, PARA COMPARTIR

SWEETS DESSERTS, TO SHARE

CUAJADA CON MERMELADA DE HIGO

Fresh Milk Curd with house-made Figs Jam

ARROZ CON LECHE MANTECADA Y CANELA

Creamy Milked Rice with Cinnamon

BRACITO DE GITANO DE TURRÓN Y AVELLANAS

Hazelnut Log Cake

TOCINILLO DE CIELO CON BIZCOCHO BORRACHO

Egg Yolk and Sugar Pudding over a Drunk Biscuit

FRESAS MACERADAS CON NATA MONTADA

Marinated Strawberries with Chantilly Cream

CHOCOLATE CON SAL Y ACEITE DE OLIVA

Chocolate Ganache with Sea Salt and Olive Oil

QUESO CON MEMBRILLO

Aged Manchego Cheese with Quince Jelly

PESTIÑOS DE ANÍS

Crispy Sugar Pastries with Anise

