

DUENDE



*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

DEL MAR

MORRO DE BACALAO AL PUNTO DE SAL,
CON TOMATE, EN OLLA GITANA

Salted Cod Loin Poached over Traditional Stew
made of Chickpeas and Roasted Red Peppers

o / or

DE LA TIERRA

CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO, CON VELO
DE TOCINO Y MANZANA ASADA

Iberian Pork Cheeks Stewed with Pancetta served Baked Apple Variations

o / or

DE LA HUERTA

ENVUELTO DE COL DE INVIERNO,
CALABAZA ASADA Y TRUFA NEGRA (V)

Winter Cabbage stuffed with Roasted Pumpkin,
Fresh Black Truffle and Almond Milk Bechamel

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 Drank 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

