

LA EXCÉNTRICA

TABERNA ATÍPICA

TORTILLAS ESPAÑOLAS

Elaboradas con huevo de corral

Precios

- ✦ TORTILLA ESPAÑOLA CLÁSICA 3.90 €
- ✦ TORTILLA MADRILEÑA (cebolla caramelizada) 3.95 €
- ✦ TORTILLA NAVARRA (Espárragos blancos de Tudela con alioli al cilantro) 4.15 €
- ✦ TORTILLA VASCA (Bacalao, ajos tiernos y pimiento verde) 4.95 €
- ✦ TORTILLA LEONESA (Cecina y chorizo de Babia) 4.95 €
- ✦ TORTILLA BURGALESA (Morcilla de cebolla y piñones) 4.95 €
- ✦ TORTILLA ANDALUZA (Camarones, piriñaca y aceite de Jaén) 4.95 €

CROQUETAS

Croquetas caseras con productos naturales – 8 unidades – 5.80€

- ✦ De BACALAO
- ✦ De GAMBAS DEL SUR
- ✦ De POLLO DE CORRAL
- ✦ De JAMÓN IBERICO
- ✦ De ESPINACAS Y PUERRO
- ✦ De QUESO CABRALES CON SIDRA

PAELLAS

Paellas caseras hechas al momento – Para 2 personas. (Tiempo de preparación 20 Min)

- ✦ MIXTA (pollo, verduras, marisco) 22.00€
- ✦ DE MARISCO (pescado, calamar, gambas y mejillones) 24.00€
- ✦ DE VERDURAS (pimientos, cebolla, judías, guisantes y calabacín) 20.00€

IBÉRICOS Y QUESOS

Servidos con tumaca rojo, tumaca verde y paté de aceitunas negras, picos y regañiás

- ✦ RACIÓN DE JAMÓN IBERICO 7.50€
- ✦ SELECCIÓN DE QUESOS NACIONALES (con mermelada de higo y de tomate) 6.20€
- ✦ TABLA DE IBÉRICOS (Lomo, jamón, chorizo y salchichón) 8.20€

TAPAS

Tapas de inspiración tradicional y propia

- ✦ QUESO FRITO CON MERMELADA CASERA 8.00€
- ✦ PATATAS LA EXCÉNTRICA (con nuestras 3 salsas: alioli al cilantro, mostaza a la antigua y mayonesa de chipotle) 4.90€
- ✦ SOBRE FONDUE DE QUESO CHORIZO A LA SIDRA 5.20€
- ✦ HUEVO ROTOS DE CORRAL CON JAMÓN IBERICO 6.95€
- ✦ BROCHETAS DE DE SOLOMILLO TERNERA CON PIMIENTOS CARAMELIZADOS Y PATATAS 6.95€
- ✦ TEMPLADA DE SETAS CON BACON Y HUEVO DE CODORNIZ 5.50€
- ✦ PULPO A LA GALLEGA SOBRE GALLETA DE PATATA 5.95€

SPANISH TORTILLAS

Made with farm eggs

Prices

- ✦ TORTILLA ESPAÑOLA CLÁSICA 3.90 €
- ✦ TORTILLA MADRILEÑA (Caramelized onion) 3.95 €
- ✦ TORTILLA NAVARRA (White Tudelan asparagus with colliander alioli) 4.15 €
- ✦ TORTILLA VASCA (Cod, tender garlic and green pepper) 4.95 €
- ✦ TORTILLA LEONESA (Salted beef and chorizo from Babia) 4.95 €
- ✦ TORTILLA BURGALESA (Onion blood sausage and pine nuts) 4.95 €
- ✦ TORTILLA ANDALUZA (Shrimp, piriñaca and olive oil from Jaén) 4.95 €

CROQUETTES

Croquettes made with natural products - 8 units – 5.80€

- ✦ With COD
- ✦ With SOUTHERN SHRIMP
- ✦ With FARM CHICKEN
- ✦ With JAMÓN IBERICO
- ✦ With SPINACH and LEEK
- ✦ With CABRALES CHEESE and NUTS

PAELLAS

Home-made paella (preparation time 20 minutes for 2)

- ✦ MIXED PAELLA (chicken, seafood and vegetables) 22.00€
- ✦ SEAFOOD PAELLA (fish, squid, shrimp and mussels) 24.00€
- ✦ VEGETARIAN PAELLA (peppers, green beans, peas and zucchini) 20.00€

IBÉRICO COLD CUTS AND CHEESES

Served with red tumaca, green tumaca and black olive pathé, breadsticks and 'regañiás'

- ✦ JAMÓN IBERICO 7.50€
- ✦ SELECTION OF DOMESTIC CHEESES (with fig and tomato marmalade) 6.20€
- ✦ IBÉRICO COLD CUTS (cured pork loin, jamón, chorizo and cured sausage) 8.20€

TAPAS

Traditional and new

- ✦ FRIED CHEESE WITH HOME-MADE MARMALADE 8.00€
- ✦ POTATOES LA EXCÉNTRICA (with 5 sauces: colliander alioli, classic mustard and honey, kimchee, chipotle mayonaise and raita) 4.90€
- ✦ CHEESE FONDUE WITH CHORIZO COOKED IN CIDER 5.20€
- ✦ BROKEN FARM EGG WITH GROUND VENISON 6.95€
- ✦ BEEF SKEWERS WITH CARAMELIZED PEPPERS AND POTATO STICKS 6.95€
- ✦ SAUTEED MUSHROOMS WITH BACON AND QUAIL EGG 5.50€
- ✦ GALLEGA OCTOPUS ON POTATO BISCUIT 5.95€

TOSTAS

Precios

- TOSTA DE GAMBAS AL MOJO DE AJO 4.95€
- DUO PAN TUMACA ROJO Y VERDE CON JAMÓN IBÉRICO 4.40€
- MOLLETE DE QUESO BRIE Y JAMÓN IBÉRICO 4.20€

ENSALADAS

Elaboradas con productos frescos de la huerta

- ENSALADA TEMPLADA DE ESPINACAS CON QUESO PARMESANO, NUECES, TOMATES CONFITADOS CON NUESTRA VINAGRETA AGRIDULCE 5.50€
- ENSALADA MIXTA DE LECHUGA, HOJA DE ROBLE, ZANAHORIA, HUEVO DURO, ESPÁRRAGOS BLANCOS, VENTRESCA DE ATÚN Y TOMATE 5.85€

PESCADOS

- TATAKI DE ATÚN ROJO SOBRE CAMA DE GAZPACHO DE AGUACATE Y BROTES AL TOQUE DE PIMIENTAS 11.90€
- BACALAO A LA BILBAINA (con ajo, pimiento rojo y guindilla) 9.90€

CARNES

Carne de crianza 100% española

- SOLOMILLO DE CERDO A LA PARRILLA CON PAN AL AJILLO REBOZADO 6.80€
- ALBONDIGAS CON SALSA TRADICIONAL (O AL CHIPOTLE) SOBRE CAMA DE PATATAS 5.50€
- PUNTAS DE SOLOMILLO DE TERNERA EN SU SALSA CON CHALOTAS GLASEADAS 6.90€

SOPAS

- SOPA DEL DÍA 3.00€

POSTRES

- CREMA ASTURIANA DE ARROZ CON LECHE 4.50€
- TARTA DE QUESO CON COULIS DE FRUTOS ROJOS 4.90€
- BROWNIE DE CHOCOLATE Y HELADO AFTER EIGHT 4.95€
- TARTA DE ZANAHORIA 4.95€

TOAST

Prices

- FRIED GARLIC SHRIMP ON TOAST 4.95€
- RED AND GREEN TOMATOES WITH CURED IBERIAN HAM ON TOAST 4.40€
- BRIE CHEESE AND CURED IBERIAN HAM ON TOAST 4.20€

SALADS

Prepared with natural farm products

- WARM SPINACH SALAD WITH PARMESAN CHEESE, NUTS AND TOMATOES PRESERVED IN A HOMEMADE SWEET AND SOUR DRESSING 5.50€
- SALAD OF MIXED LETTUCCES, CARROTS, HARD BOILED EGGS, WHITE ASPARAGUS TOMATOES AND TUNA FISH. 5.85€

FISH

- COD PIL-PIL WITH ROASTED RED PEPPER 9.80€
- RED TUNA ON A BED OF AVOCADO GAZPACHO WITH A TOUCH OF PEPPER 11.90€
- BILBAO STYLE COD FISH 9.90€

MEAT

100% spanish bred meat

- PORK SIRLOIN WITH BREADED GARLIC 6.80€
- TRADITIONAL SAUCE WITH MEATBALLS (O AL CHIPOTLE) POTATO ON BED 5.50€
- BEEF SIRLOIN TIPS ON YOUR SAUCE GLAZED WITH SHALLOTS 6.90€

SOUP

- SOUP OF THE DAY 3.00€

DESSERTS

- ASTURIAN RICE AND MILK CREAM 4.50€
- CHEESECAKE WITH RED BERRIES 4.90€
- CHOCOLATE BROWNIE WITH AFTER EIGHT ICE CREAM 4.95€
- CARROT CAKE 4.95€

DRINKS

- | | | |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| ➤ REFRESCOS 2.20€ | ➤ VASO SANGRÍA LA EXCÉNTRICA 2.80€ | ➤ SIDRA NATURAL BOTELLA 8.20€ |
| ➤ AGUA SANPELLEGRINO 2.20€ | ➤ JARRA DE SANGRÍA LA EXCÉNTRICA 11.90€ | ➤ SIDRA COSECHA PROPIA BOTELLA 9.50€ |
| ➤ AGUA 1.50€ | ➤ VASO SANGRÍA TRADICIONAL 2.60€ | ➤ SIDRA D.O. POMA AUREA 16.50€ |
| ➤ CAÑA CERVEZA DE BARRIL 1.50€ | ➤ JARRA SANGRÍA TRADICIONAL 11.40€ | ➤ FINO LA QUINTA CATAVINO 1.50€ |
| ➤ DOBLE DE CERVEZA DE BARRIL 2.80€ | ➤ GRANIZADO DE SANGRÍA 3.20€ | ➤ BOTELLA DE CAVA GRAMONA 19.00€ |
| ➤ JARRA DE CERVEZA 11.90€ | ➤ COPA VINO TINTO DE LA CASA RIBERA DEL DUERO O RIOJA 1.80€ | ➤ CAFÉS E INFUSIONES 2.10€ |
| ➤ CERVEZA IMPORTADA 3.00€ | ➤ BOTELLA VINO DE LA CASA RIBERA DEL DUERO O RIOJA 10.20€ | ➤ LICORES 2.90€ |
| ➤ CUBO BOTELLINES DE CERVEZA (6) 4.00€ | ➤ COPA VINO BLANCO D LA CASA RUEDA 1.80€ | |
| ➤ CUBO BOTELLINES IMPORTACIÓN (6) 6.00€ | ➤ BOTELLA VINO BLANCO DE LA CASA RUEDA 10.20€ | |

Consultar carta de vinos y cocteles con el camarero.