



NUESTRA SELECCIÓN DE TAPAS A COMPARTIR

Jamón ibérico 12€ - 18€

Selección de quesos Castellón 12€ - 20€  
con nueces y mermeladas

Ensaladilla '15 Tapas' 10€ - 6€    
con huevas de salmón y langostinos

Tataky de torrezno 12€ 
con mayonesa cítrica

Ensalada de queso de cabra 14€   
con nueces, pasas, tomatitos y vinagre balsámico

Ensalada de tomate y ventresca 15€  
con aceituna negra, huevo duro y guindillas

Patatas bravísimas 5€ - 9€ 
con piel, salsa brava y alioli

Oreja de cerdo 12€ 
a la plancha con mayonesa de soja

Alcachofas con huevos y jamón Ibérico 16€ 

Sashimi de salmón 16€      
con salsa japo, mayonesa de soja, cebolla morada, pepinillos y nueces

Pulpo al horno 20€  
con patatas y alioli

Calamar de la lonja 19€   
con verduritas y salsa verde

Calamar a la andaluza 18€    
con mayonesa de wasabi y romescu

Wok de sepia 16€  
con verduritas y salsa kabayaki

Bacalao gratinado 18€   
con pisto, ajoaceite y langostinos

Chuletilas de conejo crujientes 16€
rebozadas con kicos

Steak tartar 20€
con encurtidos y yema de huevo al soplete

Canelones 17€
de rustido tradicional

Ravioli de rabo de toro 17€
con crema de boletus y nueces

Secreto ibérico con chips 19€
con salsa de boniato y chips de yuca

Hamburguesa de buey 13€
con salsa mayojapo y huevo de codorniz

Manitas de cerdo 19€
deshuesadas, rellenas de carrillera y salsa de boletus, piñones y jamón

NUESTROS MENUS

Precio por persona, menú disponible a partir de dos personas, todas las personas en la mesa deben tener menú. Bebida incluida durante la degustación de las tapas y finaliza la experiencia con un surtido de postres caseros a compartir

6 Tapas 32€
Jamón ibérico
Patatas bravísimas
Ensalada de queso de cabra
Alcachofas con huevo y jamón ibérico
Wok de sepia
Secreto ibérico

7 Tapas 37€
Jamón ibérico
Selección de quesos de Castellón
Ensalada de tomate y ventresca
Sashimi de salmón
Alcachofas con huevo y jamón
Pulpo al horno
Chuletón de vaca madurado

NUESTROS POSTRES

Tarta de zanahoria 6,50€
Con helado

Torrijas 6,50€
Con helado

Tiramisú 6,50€
Con helado

Meloso de chocolate 6,50€
Con helado

Tarta de queso 7€
Con helado





VINOS TINTOS

DE CASTELLÓ

Magnanimus Rubi 21€

D.O. VALENCIA

Venta del Puerto N°12 22€

6º Elemento 27€

D.O. RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso 19€

Emilio Moro 31€

Matarromera 32€

Antidoto 24€

Bosque Matasnos 34€

D.O. RIOJA

Gómez de Segura 17€

Luis Cañas 22€

La Montesa 22€

Artuke Pies Negros 21€

Muga 30€

D.O. JUMILLA

Juan Gil 12 meses 21€

Juan Gil etiqueta azul 32€

D.O. MALLORCA

12 VltS 24€

D.O. PRIORAT

Els Pics 25€

Artigas 31€

D.O. BIERZO

Pétalos del Bierzo 26€

D.O. CÁDIZ

Garum 22€

D.O. TORO

El Buen Rollo 20€

VINOS BLANCOS, ROSADOS Y CAVAS

D.O. RIAS BAIXAS

Mar de Frares 25€

Pazo Cilleiro 19€

D.O. RUEDA

Jose Pariente 21€

Perro Verde 21€

D.O. VALDEORRAS

Quinta da Peza (Godello) 19€

IGP 3RIBERAS

Chivite Las Fincas (Rosado) 19€

D.O. CAVA

Privat 22€

Gramona 36€



MENÚ 15 TAPAS DIARIO

Croquetas del día

Tabla de jamón y quesos de CS

Ensalada de queso de cabra

Ensalada de tomate y ventresca

Ensaladilla Rusa

Patatas bravísimas con piel

Oreja de cerdo a la plancha

Huevos rotos con jamón Ibérico

Alcachofas con jamón Ibérico

Calamar a la andaluza

Boquerones adobados (en temporada)

Wok de sepia con verduras

Albondigas de la abuela

Canelones de carne rustido

Secreto con patatas

Hamburguesa “completa”