LA TETA DE LA VACA

ENTRANTES / STARTERS

Crujiente de marinera 0,0 / Crunchy marinera bite 0.0 ..... 3,50 €

Tosta salada en la base con ensaladilla rusa y anchoa del Cantábrico (calibre 0,0). / Crisp bread base topped with Russian salad and a Cantabrian anchovy (0.0 size). (1,3,4)

Croqueta de chuleta madurada / Matured beef chop croquette ..... 3,20 €

Croqueta cremosa de chuleta madurada. / Creamy matured beef chop croquette. (1,7,12)

Croqueta de pollo, setas y trufa / Chicken, mushroom and truffle croquette ..... 3,20 €

Croqueta cremosa de pollo, setas y trufa. / Creamy chicken, mushroom and truffle croquette. (1,3,7)

Croqueta de Wagyu / Wagyu Croquette ..... 3,20 €

Croqueta de wagyu. / Wagyu croquette. (1,3,7)

Flor de alcachofa / Artichoke Flower ..... 5,90 €

Con crujiente de jamón ibérico, queso parmesano y yema de huevo. / With crispy Iberian ham, Parmesan cheese and egg yolk. (8)

Flor de alcachofa con foie de pato / Artichoke Flower with duck foie gras ..... 7,50 €

Con mermelada de tomate, foie de pato. / With tomato jam, duck foie gras. (8)

Brioche de carrillera de Angus / Angus beef cheek brioche ..... 7,00 €
Pan brioche tostado relleno de carrillera de Angus, aros de cebolla, salsa de la casa y cebolla crujiente. / Toasted brioche bun filled with Angus beef cheek, onion rings, house sauce and crispy onions. (1,3,7)

Cecina de wagyu / Wagyu cured beef ..... 25,00 €

100 g de cecina de wagyu. / 100 g of Wagyu cured beef. (8)

Tataki de ternera / Beef tataki ..... 22,00 €

Con nuestra salsa de la casa. / Served with our homemade sauce. (1,2,3,4,6,7,10,11,12,14)

Jamón ibérico / Iberian ham, ... 24,00 €

Ración de jamón ibérico. / Iberian ham portion.

Steak tartar de solomillo de vaca / Beef tenderloin steak tartare ..... 25,00 €

(1,2,3,4,6,7,10,12,14)

ENSALADAS / SALADS

Tomate partido con ventresca y anchoas del Cantábrico triple 0 / Sliced tomato with tuna belly and triple-0 Cantabrian anchovies *(4)* **..... 16,50 €**

Tomate con burrata / Tomato with burrata ..... 18,00 €

Con tomate rosa, raf o similar, nueces, cebolla morada, queso burrata, ventresca y pesto. / With pink, RAF or similar tomato, walnuts, red onion, burrata cheese tuna belly and pesto. (4,7,8)

Ensalada La Teta / La Teta Salad ..... 19,00 €

Rúcula/canónigos, burrata, cherry asado, cebolla encurtida, almendra tostada, cecina de Wagyu, AOVE./ Rocket / lamb's lettuce, burrata, roasted cherry tomatoes, pickled onion, toasted almonds, cured Wagyu beef, extra virgin olive oil. (4,7,8)

Ensalada verde / Green salad ..... 13,00 €

Rúcula/canónigos, cherry asado, cebolla encurtida, almendra tostada, AOVE./ Rocket / lamb's lettuce, roasted cherry tomatoes, pickled onion, toasted almonds, extra virgin olive oil. (7,8)

PARRILLADA DE VERDURAS / GRILLED VEGETABLES

Parrillada de verduras / Grilled vegetables ..... 18,00 €
Calabacín, berenjena, espárrago, seta y cebolla, con sal negra. / Courgette, aubergine, asparagus, mushroom and onion, finished with black salt.

CONSULTE ALGÉRGENOS EN LA ÚLTIMA PÁGINA / GRACIAS POR ELEGIRNOS
SEE ALLERGENS ON THE LAST PAGE / THANK YOU FOR CHOOSING US

LA TETA DE LA VACA

NUESTRAS CARNES / OUR MEATS

Todas nuestras carnes se hacen a la parrilla y se sirven acompañadas de patatas fritas y pimientos del padrón. / All our meats are grilled and served with French fries and Padrón peppers.

VACA / BEEF

Chuleta de Novilla Simmental Madurada / Simmental beef rib steak ..... 59,00 €

750 g de vaca Simmental suiza. / 750 g of Swiss Simmental beef.

Tomahawk / Tomahawk steak ..... 44,00 €/kg

1,5 kg de carne. / 1.5 kg of beef.

T-bone / T-bone steak ..... 48,50 €

Chuleta de parte baja que incluye lomo bajo y solomillo. Dos carnes diferentes en un solo corte. / Lower-cut beef chop including striploin and tenderloin. Two different meats in a single cut.

Chuletón de vaca Dexter / Dexter beef chop ..... 70,00 €/kg

Considerada la raza bovina pura más pequeña del mundo. Origen Irlanda. / Considered the smallest pure cattle breed in the world. Origin: Ireland.

Chuletón madurado de Rubia Gallega / Matured Galician Blonde beef chop ..... 70,00 €/kg

Origen España. / Origin: Spain.

Chuletón madurado de Frisona / Matured Galician Blonde beef chop ..... 58,00 €/kg

Origen España. / Origin: Spain.

Entrecot Black Angus / Black Angus rib-eye ..... 27,50 €

Chuleta de pasto/ Grass-fed steak ..... 36,00 €

CERDO / PORK Secreto ibérico / Iberian pork secreto ..... 18,50 €

POLLO / CHICKEN Muslo y contramuslo de pollo a la parrilla ..... 17,00€

CONSULTE ALGÉRGENOS EN LA ÚLTIMA PÁGINA / GRACIAS POR ELEGIRNOS
SEE ALLERGENS ON THE LAST PAGE / THANK YOU FOR CHOOSING US

LA TETA DE LA VACA

HAMBURGUESAS / BURGERS

Todas nuestras hamburguesas se sirven con patatas fritas o boniato y están disponibles con pan sin gluten. / All our burgers are served with fries or sweet potato fries and are available with a gluten-free bun.

La Teta / The Udder ..... 19,00 €

Pan brioche, 200 g de carne de Rubia Gallega madurada, queso edam, cecina de wagyu y mayonesa japonesa. / Brioche bun, 200 g matured Galician Blonde beef, Edam cheese, Wagyu cured beef and Japanese mayonnaise. (1,3,6,7,10,11)

Los cuernos de tu padre / Your Father's Horns ..... 19,00 €

Pan brioche, 200 g de carne de chuleta, queso cheddar americano, carrillera de Angus, salsa de la casa y cebolla frita. / Brioche bun, 200 g beef chop patty, American cheddar, Angus beef cheek, house sauce and crispy onion. (1,3,6,7,10,11)

La Brava / The Feisty One ..... 13,00 €

Pan brioche, carne de chuleta, queso cheddar americano, queso edam, lechuga, tomate, cebolla y salsa de la casa. / Brioche bun, beef chop patty, American cheddar, Edam cheese, lettuce, tomato, onion and house sauce. (1,3,6,7,10,11)

Los huevos del toro / The Bull's Eggs ..... 16,00 €

Pan brioche, carne de Rubia Gallega, queso edam, bacon caramelizado, emulsión de yema de huevo y mayonesa trufada. / Brioche bun, Galician Blonde beef, Edam cheese, caramelised bacon, egg-yolk emulsion and truffle mayonnaise. (1,3,6,7,10,11)

La Pícara / The Chick ..... 14,00 €

Pan brioche, pollo frito, lechuga, tomate, mayonesa ahumada y queso cheddar. / Brioche bun, fried chicken, lettuce, tomato, smoked mayonnaise and cheddar cheese. (1,3,6,7,10,11)

La verde / The Herbivore ..... 18,00 €

Pan brioche, hamburguesa de alcachofa, queso edam, tomate, cebolla morada y mayonesa de trufa. / Brioche bun, artichoke burger, Edam cheese, tomato, red onion and truffle mayonnaise. (1,3,6,7,10,11)

MENÚ INFANTIL / KIDS MENU

Junior ..... 12,50 €

Fingers/Solomillos de pollo, rebozados, patatas fritas, una bola de helado y una bebida (refresco, zumo o agua). / Chicken fingers / chicken tenderloins, battered bites, chips, a scoop of ice cream and a drink (soft drink, juice or wáter).

POSTRES / DESSERTS

Tiramisú / Tiramisu ..... 8,00 €

(1,3,7).

Tarta de queso / Cheesecake ..... 8,00 €

Al horno clásica con Lotus, pistachos o frutos rojos, según elección. / Classic baked cheesecake with Lotus biscuit, pistachios or red berries, according to choice. (3,6,7,8)

Torrija / Spanish-style French toast ..... 8,00 €

Servida con helado de vainilla o turrón y sirope de dulce de leche. / Served with vanilla or nougat ice cream and dulce de leche syrup.(1,3, 5,6,8,7,11)

LA TETA DE LA VACA

BEBIDAS / DRINKS

Consulta nuestra carta de vinos / Ask to see our wine list

Caña de cerveza / Small draught beer ..... **2,30 €**

Jarra de cerveza / Large draught beer ..... **4,40 €**

Tanque de cerveza / Tankard of draught beer ..... **4,80 €**

Mahou Cinco Estrellas 33 cl / Mahou Cinco Estrellas beer 33 cl ..... **3,50 €**

Mahou Maestra 33 cl / Mahou Maestra beer 33 cl ..... **3,80 €**

Mahou 0,0 Tostada / Mahou 0.0 Toasted beer ..... **3,50 €**

Alhambra Reserva 1925 33 cl / Alhambra Reserva 1925 beer 33 cl ..... **3,90 €**

Vermut / Vermouth ..... **3,50 €**

Tinto de verano con limón / Red wine with lemon soda ..... **3,80 €**

Refrescos / Soft drinks ..... **3,20 €**

Agua con o sin gas / Still or sparkling water ..... **2,50 €**

Sangría, copa / Sangria, glass ..... **3,80 €**

Sangría, jarra / Sangria, jug ..... **14,00 €**

CAFÉS Y TÉ / COFFEES & TEAS

Café / Coffee ..... **1,90 €**

Espresso, solo, cortado o americano. / Espresso, black, macchiato or Americano.

Café con leche / Coffee with milk ..... **2,50 €**

Leche normal, desnatada, sin lactosa, de soja o de avena. / Whole, skimmed, lactose-free, soy or oat milk.

Café Carajillo / Carajillo coffee ..... **2,80 €**

Café espresso con un toque de brandy, ron o whisky. / Espresso with a shot of brandy, rum or whisky.

Café bombón / Spanish bombón coffee ..... **3,20 €**

Café espresso con leche condensada. / Espresso with condensed milk.

Cappuccino / Cappuccino ..... **3,50 €**

Espresso con leche vaporizada y una cremosa capa de espuma. / Espresso with steamed milk and a creamy layer of milk foam.

Café Belmonte / Spanish Belmonte coffee ..... **4,00 €**

Café espresso con leche condensada y brandy. / Espresso with condensed milk and brandy.

Café Asiático / Spanish "Asiático" coffee ..... **5,00 €**

Café espresso con leche condensada, brandy, Licor 43, canela y corteza de limón. / Espresso with condensed milk, brandy, Licor 43, cinnamon and lemon peel.

Té e infusiones / Tea and herbal infusions ..... **2,50 €**

LA TETA DE LA VACA

CÓCTELES / COCKTAILS

Aperol Spritz / Aperol Spritz ..... **9,00 €**

Prosecco o cava brut, Aperol, soda y naranja. / Prosecco or brut cava, Aperol, soda and orange.

Espresso Martini / Espresso Martini ..... **9,00 €**

Vodka, licor de café, café espresso y sirope de azúcar. / Vodka, coffee liqueur, espresso and sugar syrup.

Gin Tonic / Gin & Tonic ..... **7,00 €**

Ginebra, tónica y limón, lima o botánicos. / Gin, tonic water and lemon, lime or botanicals.

Limoncello Spritz / Limoncello Spritz ..... **9,00 €**

Prosecco, limoncello, soda, limón y menta o hierbabuena. / Prosecco, limoncello, soda, lemon and mint.

Margarita / Margarita ..... **9,00 €**

Tequila, triple seco, lima y sal. / Tequila, triple sec, lime and salt.

Mojito / Mojito ..... **9,00 €**

Ron blanco, lima, hierbabuena, azúcar, soda y hielo picado. / White rum, lime, mint, sugar, soda and crushed ice.

Negroni / Negroni ..... **9,00 €**

Campari, ginebra, vermú rojo dulce y naranja. / Campari, gin, sweet red vermouth and orange.

Piña Colada / Piña Colada ..... **11,00 €**

Ron blanco, piña, crema de coco, lima y hielo. / White rum, pineapple, coconut cream, lime and ice.

San Francisco / San Francisco Mocktail ..... **9,00 €**

Naranja, piña, melocotón, limón y granadina. Sin alcohol. / Orange, pineapple, peach, lemon and grenadine. Alcohol-free.

San Francisco con alcohol / San Francisco Cocktail ..... **9,00 €**

Vodka o ron blanco, naranja, piña, melocotón, limón y granadina. / Vodka or white rum, orange, pineapple, peach, lemon and grenadine.

Sex on the Beach / Sex on the Beach ..... **9,00 €**

Vodka, naranja, melocotón y granadina. / Vodka, orange, peach and granadine.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
GLUTEN GLUTEN	CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	HUEVOS EGGS	PESCADO FISH	CACAHUETES PEANUTS	SOJA SOYA	LÁCTEOS MILK	FRUTOS DE CÁSCARA TREE NUTS	APIO CELERY	MOSTAZA MUSTARD	SÉSAMO SESAME	SULFITOS SULPHITES	ALTRAMUCES LUPINS	MOLUSCOS MOLLUSCS

CONSULTE ALGÉRGENOS EN LA ÚLTIMA PÁGINA / GRACIAS POR ELEGIRNOS
SEE ALLERGENS ON THE LAST PAGE / THANK YOU FOR CHOOSING US