

ESTACIÓN CENTRAL

CASA DE TAPAS · DOWNTOWN MIAMI

Signature

L.1 LITORAL

Anillas de calamar fritas Fried calamary rings	\$ 15.90
Pescaíto frito Fried baby fish	\$ 18.90
Langostinos tigres a la plancha (3 und.) Grilled tiger prawns (3 unt.)	\$ 37.90
Gambas al ajillo Prawns with garlic	\$ 17.90
Marmitako (papas guisadas con atún) Tuna fish stew	\$ 15.90
Bacalao a la vizcaína "Vizcaina" style cod fish	\$ 23.90
Sepia a la parrilla Grilled cuttlefish	\$ 25.90

L.2 GALICIA EXPRESS

Pulpo a la gallega Galician style octopus	\$ 24.90
Almejas en salsa verde Clams in green sauce	\$ 17.90
Mejillones a la marinera Mussels in marinara sauce	\$ 16.90

L.3 PENÍNSULA

Patatas bravas Potatoes with spicy sauce	\$ 7.90
Parrillada de verduras de estación Grilled vegetables of the season	\$ 16.90
Croquetas de jamón (4 und.) Ham croquettes (unt.)	\$ 12.90
Huevos estrellados con jamón ibérico Fried eggs with Iberian ham	\$ 24.90
Jamón ibérico Iberian ham	\$ 36.90
Pan con tomate Bread with tomato	\$ 1.90
Pan con tomate y jamón ibérico Bread with tomato and Iberian ham	\$ 10.80
Cucurucho de torreznos (chicharrones) Fried pork rinds	\$ 15.90
Chorizo a la sidra Chorizo in cider	\$ 11.90
Chistorra al vino blanco Chistorra in white wine	\$ 11.90
Fabada asturiana "Fabada asturiana"	\$ 17.90

L.4 MEDITERRÁNEA

Paella marinera (2 pax) Seafood paella (2 pax)	\$ 44.00
Arroz del señorito (2 pax) Paella "Señorito" (2 pax)	\$ 48.00
Arroz caldoso con bogavante (2 pax) Rice with lobster (2 pax)	\$ 48.90
Cazuela de rape y gambas (2 pax) Monkfish and shrimp casserole (2 pax)	\$ 36.90

L.5 TRAYECTO INTERIOR

Lentejas guisadas con chorizo Lentils stew with chorizo	\$ 8.90
Tostas de solomillo de cerdo con cebolla caramelizada Pork sirloin toast with caramelized onion	\$ 15.90
Cochinillo asado con papa panadera Roast suckling pig with papa panadera	\$ 32.90
Chuletillas de cordero con piquillos braseados (4 und.) Braised lamb chops and red peppers (4 unt.)	\$ 31.90
Rabo de res guisado Beef tail stew	\$ 25.90
Carrilleras de ternera en salsa española Veal cheeks with Spanish sauce	\$ 22.90

L.6 ENTRE ISLAS

Caldereta de langosta (2 pax) Lobster stew (2 pax)	\$ 54.90
Lechona asada Roasted suckling pig	\$ 20.90
Ropa vieja Ropa vieja	\$ 17.90
Garbanzos con chorizo Chickpeas with chorizo	\$ 14.90

L.7 LÍNEA DULCE

Flan de huevo artesano Artisan egg flan	\$ 6.90
Tarta de queso vasca Basque cheesecake	\$ 7.90
Crema catalana Catalan cream	\$ 6.90
Torrija con helado de dulce de leche French toast with "dulce de leche" i cream	\$ 10.90

*The consumption of raw or undercooked meat, seafood, and eggs increases the risk of foodborne illness. Please notify manager of any food allergies, we are unable to guarantee against possible cross-contamination.

ESTACIÓN CENTRAL

CASA DE TAPAS · DOWNTOWN MIAMI

○ Vinos / Wines

○ ESPUMOSOS / SPARKLING

D.O. Cava

El Xamfra Brut Nature	\$ 34.65
El Xamfra Brut	\$ 34.65
El Xamfra Semisec	\$ 34.65

D.O. Champagne

Moët & Chandon	\$ 188.65
Shopie Baron	\$ 115.15

Italy

Prosecco Danamia	\$ 30.45
Anno Domini Prosecco	\$ 29.75

Brasil

Rosé Sparkling Brut Brazil	\$ 22.05
----------------------------	----------

○ BLANCOS / WHITE

D.O. Rías Baixas

Bouza do Rei Albariño	\$ 38.15
Xelmirez Albariño	\$ 33.25

Castilla y León

Verdejo Cotoval	\$ 24.15
Verdejo Ababol Lías Finas	\$ 34.65

USA, California

Chardonnay La Crema	\$ 65.8
---------------------	---------

Argentina

Sauvignon Blanc Bodega Privada	\$ 20.3
--------------------------------	---------

Italy

Pinot Grigio Ciao Bella	\$ 25.55
Moscato Tropical Passion Fruit	\$ 45.15

○ TINTOS / RED

D.O. Rioja

Conde de Altava Crianza	\$ 25.55
Conde de Altava Reserva	\$ 44
Casado Morales Crianza	\$ 37
Casado Morales Reserva	\$ 59
Gran Reserva Casado Morales	\$ 101

D.O. Ribera del Duero

Roa Roble 100% Tempranillo	\$ 28.90
Roa Crianza	\$ 45
Roa Reserva	\$ 73.5
Pago de Carraovejas	\$ 178.5

D.O. Pago Finca Elez

Nuestra Selección 2009	\$ 69.65
Escena 2012	\$ 120.75

D.O. Pago Calzadilla

Opta 2017	\$ 50.75
Classic Calzadilla 2013	\$ 112

USA, California & Oregon

Pinot Noir Decoy	\$ 80.85
Cabernet Sauvignon JOSH	\$ 53.2
Pinot Noir Evolution	\$ 59.85

Chile

Aldaba Cabernet Sauvignon	\$ 24.15
---------------------------	----------

France

Syrah Grenache CH Barrielle	\$ 63.7
-----------------------------	---------

○ BEERS

Barril / Draft

Estrella de Galicia	25 cl \$ 6 / 3 cl \$ 8
---------------------	------------------------

Botella / Bottle

Estrella de Galicia	\$ 7
1906 Reserva especial	\$ 8
1906 Black	\$ 10

○ SOFT DRINKS

Agua / Water

Agua Solán de Cabras	0.5 cl \$ 3
Agua Solán de Cabras	0.750 cl \$ 5
Agua con gas	0.33 cl \$ 3
Sparkling water	0.50 cl \$ 4

Refrescos / Sodas

Refrescos de lata	\$ 3
Canned sodas	

○ COCKTAILS

Agua de Valencia	\$ 12
Margarita Mule	\$ 14
Lichie Martini	\$ 16
Gin Tonic Langford	\$ 20
Tinto de verano	\$ 8
Sangría de Moscato	Copa / Glass \$ 10 Jarra / Pitcher \$ 30