

# ESTACIÓN CENTRAL

CASA DE TAPAS · DOWNTOWN MIAMI

## Signature

Pan / Bread \$ 1.90

Pan con tomate / Bread with tomato \$ 2.90

### L.1 LITORAL

Anillas de calamar fritas a la andaluza  
Andalusian-style fried calamari rings \$ 15.90

Pescaíto frito  
Fried baby fish \$ 18.90

Langostinos tigres a la plancha (4 und.)  
Grilled tiger prawns (4 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 (4oz)  
Iberian ham (4oz) \$ 36.90

Pan con tomate y jamón ibérico (2oz)  
Bread with tomato and Iberian ham (2oz) \$ 14.80

Chistorra frita con AOVE  
Fried chistorra with EVOO \$ 11.90

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

Ensalada de arúgula con naranja  
y queso de cabra braseado \$ 16.90  
Arugula salad with orange  
and brazed goat cheese

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

Cochinillo asado con papa panadera  
Roast suckling pig with papa panadera \$ 32.90

Chuletillas de cordero con piquillos  
braseados (4 und.) \$ 31.90  
Braised lamb chops and red peppers  
(4 unt.)

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) \$ 59.90

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	\$ 30.45
----------	----------

#### Spain

Sparkling	\$ 22.90
-----------	----------

#### 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 Carrasviñas	\$ 34.65

#### USA, California

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

#### Argentina

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

#### Italy

Pinot Grigio	\$ 50
Moscato	\$ 45.15

#### Spain

Rosé Yllera	\$ 22.90
-------------	----------

### ○ 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
Matarromera	\$ 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 Cline	\$ 53.2
	\$ 59.85

#### France

Syrah Granache David Pettite	\$ 63.7
------------------------------	---------

### ○ POR COPAS / BY THE GLASS

Vino blanco, tinto o rosado	\$ 9
White wine, rosé wine or red wine	

### ○ CERVEZAS / BEERS

#### Barril / Draft

Estrella Damm	25 cl \$ 6 / 33 cl \$ 8
---------------	-------------------------

#### Botella / Bottle

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

### ○ REFRESCOS / 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
Lichhie Martini	\$ 16
Gin Tonic Langford	\$ 15
Tinto de verano	\$ 8
Sangría de Moscato	Copa / Glass \$ 10
	Jarra / Pitcher \$ 30