



La fea

PARA EMPEZAR

HUMMUS DE GARBANZOS Y MIEL Sesamo	6,5€	13€
ALCACHOFAS CONFITADAS CON FOIE Y PAPADA IBÉRICA Lácteos	6€	18€
ESCALIVADA DE PIMIENTOS ASADOS Y VENTRESCA DE ATÚN Con guacamole y huevo 65 grados Huevo/marisco (adaptable)		15€
BURRATA CON TOMATES CONFITADOS Lácteos		19€

PARA EL ANSIA

GILDA (2 UD) Anchoa, aceituna, pepinillo, piparra y vinagre viejo de Jérez		5€
JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO Selección Sebastián Crego	11,5€	23€
ANCHOAS SELECCIÓN ORO Seleccionadas por Anchoas López para La Fea	3,5€/ud	
ANCHOAS SELECCIÓN ORO Seleccionadas por Anchoas López para La Fea	25€/pack	
TABLA DE QUESOS Quesos artesanos seleccionados por Marta Medrán Lácteos	11,5€	23€
CANELONES DE LA ABUELA CON BECHAMEL TRUFADA De carnes asadas con su bresa y queso curado Gluten/lácteos	6€	18€
ARROZ SECO DE TERNERA Con entraña y alcachofas		19€

EL HOMENAJE

POSIBLEMENTE EL MEJOR STEAK TARTAR Solomillo de ternera y yema de huevo curada Huevo/Soja	11€	22€
TATAKI DE PRESA IBÉRICA Con parmentier de patata y kimchee Gluten, Lácteos/Soja		23,5€
MOLE POBLANO DE CARRILLERAS Gluten, Lácteos		19€
SOLOMILLO DE VACA PREMIUM 45 días de maduración, patatas y pimientos asados		28€
ENTRECOT DE VACA PREMIUM (LOMO ALTO) Lomo alto de 25 días de maduración "Cárnicas Guikar"		28€

COSAS DEL DEMONIO

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO Muy pero que muy cremosas Gluten/Lácteos	3€	12€	(4 uds)
BUÑUELO DE BACALAO CON MAYONESA DE GENJIBRE Gluten/Huevo/pescado/lacteo/soja	4€	16€	(4 uds)
BRAVAS A NUESTRA MANERA Nuestra versión de un clásico Gluten/Huevo (adaptable)	4€	8€	
MINI BURGUER DE PLUMA IBERICA Nuestra famosa burger en tamaño tapa Gluten/Huevo/Soja	6€	12€	
NINOYAKY DE QUESO AZUL Con compota de pera y piparra Gluten/Lácteos	3€	12€	(4 ud)
PEPITO DE SOLOMILLO IBERICO CON MAHONESA DULCE Huevo/Gluten/Soja (adaptable)		8€	
PANIPURI DE FOIE Lacteos/Gluten		16€	(3 ud)
BAO DE LANGOSTINO EN TEMPURA Con aguacate y mayonesa de Siracha Lacteos/Gluten	7,5€	15€	(2 ud)
EMPANADILLAS DE RABO DE TORO En su guiso con crema de platano Gluten/Lácteos (adaptable)	8€	16€	(2 ud)
CALLOS Y MORROS AL ESTILO TRADICIONAL En su guiso Gluten	7,5€	15€	

EL PLATO FUERTE

AGUACHILE DE CORVINA SALVAJE Pescado/Apio/sulfitos	9€	18€
CHIPIRONES A LA ANDALUZA CON SALSAS MAYO-CITRICA Huevo/Pescado	8€	16€
BACALAO M. BUENO A BAJA TEMPERATURA Lácteos		20€
PULPO A LA PLANCHA CON SALSAS ROMESCO Y COGOLLOS Frutos secos/gluten (adaptable)		24€

POSTRES

TARTA COULANT DE CHOCOLATES Lácteos		7€
TIRAMISÚ DE PISTACHO Glutén/Lácteos		7€
LA TORRIJA Mejor torrija de la ciudad 2021 Lácteos/Gluten		8€
LA TARTA DE QUESO SEGÚN LA FEA Lácteos		7€



MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO EN 3 BOCADOS

2 ENTRANTES

1 PESCADO

1 CARNE

1 POSTRE

40€

Agua y pan incluidos

CERVEZAS DE BARRIL

MAGNA 33 CL HELLE EXPORTBIER	3,3€
MAHOU MAESTRA 33CL	3,3€
ALHAMBRA RESERVA 33CL AMBER LAGER	8€
MAHOU ESTRELLAS 33CL AMBER LAGER	12€
LUCIA LA SALVE 33 CL LAGER	12€
BRUTUS 33 CL LAGER	8€

CERVEZAS DE TERCIO

COPA MAHOU 5 ESTRELLAS 33 cl o 54 cl LAGER	3€	4,5€
COPA MAHOU RADLER 33 cl o 54 cl Con zumo natural de limón	3€	4,5€
COPA MAHOU 0,0 TOSTADA 33 cl o 54 cl	3€	4,5€

