Dear Sir or Madam,

My name is Marina Monedero and I am a student of the University of Valladolid (Spain) and the Culinary School of Segovia.

I am writing an article about the boom of the Spanish cuisine and the Spanish restaurants in the city of London. It has come to me that you have a successful restaurant in the city. I am doing some research on London restaurants and would be interesting if you took part in my project by answering a survey by email.

I will be travelling to London and would like very much to visit your restaurant and have the possibility of meeting you.

Thank you for your time and consideration, I do hope to hear from you soon,

Sincerely,

Marina.

Hello Jonny,

Thank you for your prompt response.

I will be going to London for a couple of days in March from the 9th to the 12th and I would love to visit your restaurant.

Looking fowards to meeting you soon,

Marina

Restaurante 7 at Brixton

Estimada Marina,

Muchas gracias por ponerte en contacto con la **Cámara de Comercio de España en Gran Bretaña.**

Me gustaría aprovechar la ocasión para explicar que nuestro principal objetivo consiste en promover las relaciones comerciales entre España y Gran Bretaña, ofreciendo una amplia variedad de servicios que van desde promoción comercial hasta información y asesoramiento a empresas en ambos mercados. Por favor haz clic aquí para acceder a una breve **Presentación de la Cámara** e información sobre nuestros **Servicios**.

En este sentido y en relación a tu consulta, nos gustaría informarte de que la Cámara está constituida como una asociación de empresas y que, además, esta asociación es de carácter voluntario, por lo que las empresas españolas o con vinculación con España que se establecen en el Reino Unido no están obligadas a informarnos de este hecho ni a formar parte de nuestra institución.

Dicho esto, a pesar de que entre nuestros socios contamos con algunos restaurantes y empresas que ofrecen servicios de catering, lamentablemente no disponemos de un listado completo de este sector para poder ayudarte en la realización de tu proyecto.

En cualquier caso, realizando una búsqueda por internet puedes acceder a distintos portales webs encargados de listar restaurantes por ubicación y tipo de cocina, aunque desconocemos su procedencia y, por consiguiente, su validez como fuente de información fiable para un proyecto de fin de carrera.

Lamentamos no poder serte de más ayuda con este asunto. En caso de que tengas cualquier otra duda o cuestión en la que podamos ser de utilidad, no dudes en ponerte en contacto con nosotros.

Un saludo,

Abel Plasencia

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD

ICEX España Exportación e Inversiones

Estimada Sra. Monedero:

Respecto a su consulta recibida a través del portal de Invest in Spain sobre restaurantes españoles en Londres, desde el servicio de Ventana Global de ICEX le podemos facilitar la siguiente información:

- Si accede a nuestra web www.icex.es > Red Exterior (arriba en la web junto al número de contacto) >Reino Unido encontrará una sección azul debajo de la foto con varios campos. Si sigue DOCUMENTOS Y ESTADÍSTICAS > ESTUDIOS E INFORMES. Y despliega el área de filtrado presionando el rombo gris puede seleccionar en sector TURISMO E INMOBILIARIO. Allí encontrará el informe de la feria HOTELYMPIA de 2016. Este informe le puede dar una referencia de la situación del mercado y de algunas de las empresas españolas de restauración que participaron.

- SI vuelve a la sección principal azul y se va al campo ENLACES podrá de nuevo desplegar el filtro y seleccionar directorios para obtener un listado de enlaces web a directorios de empresas en UK. Seleccionando por ejemplo la número 14 http://www.thomsonlocal.com/, si escribe SPANISH RESTAURANT en el buscador y en lugar LONDON encontrará 67 resultados con restaurantes españoles

- Por último puede contactar a la Asociación Británica de hostelería y restauración y pedir si le pueden facilitar la información que necesita http://www.bha.org.uk/about/contact/

Para futuras comunicaciones, estamos a su disposición en el teléfono 900349000, en horario de 9:00 a 18:00 de lunes a viernes, en la dirección de correo electrónico informacion@icex.es, o a través de la opción "Contacto" de nuestro portal (www.icex.es)

B.O. DGCOMINVER 20 may.

para mí

Buenos días,

Le recomendamos visite las siguientes webs donde tal vez pueda encontrar la información solicitada:

http://www.foodswinesfromspain.com/spanishfoodwine/index.html

http://www.icex.es/icex/es/navegacion-principal/todos-nuestros-servicios/informacion-de-mercados/paises/mapa/index.html

Sino encuentra la información solicitada puede ponerse en contacto con nuestra Oficina Económica y Comercial en Londres (a través del segundo enlace) para remitir una solicitud de información.

Saludos.

Dirección General de Comercio Internacional e Inversiones
Secretaría de Estado de Comercio
Pº de la Castellana, 162 Planta 07 - posición 19.2, 28046 Madrid
Tlf. 913493554
pcascon@comercio.mineco.es

www.comercio.gob.es

GOBIERNO DE ESPAÑA | MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD | SECRETARÍA DE ESTADO DE COMERCIO

EL MENÚ

¿CÓMO HA EVOLUCIONADO EL MENÚ?

En un principio intentó ser una combinación entre restaurante y tapa´s Bar, pero fracasó debido a que el cliente que viene dispone de poco tiempo para comer y por tanto quiere hacerlo rápido. Por ello hemos adaptado la carta poco a poco para ofrecer rapidez en el servicio basado en las tapas.

¿A QUÉ PLATOS DE LA CARTA SON LOS CLIENTES ANGLOSAJONES MÁS RETICENTES EN PROBAR?

Las carnes poco hechas, como la pluma ibérica, aquí se come sobretodo cerdo blanco bien hecho y cuando preguntan por la pluma en la carta, tenemos que explicarles cómo se come.

La tortilla de camarones también es extraña para ellos, ya que no van pelados. Aunque en general la comida española está muy bien valorada, por la cercanía y viajes al país.

EL CLIENTE

¿CÚAL ES EL PERFIL DEL CLIENTE?

99% es gente de negocios, el resto son personas que conocen la marca Pizarro gracias a sus otros restaurantes, libros, publicaciones en periódicos, etc.

El cliente de negocios dispone de mucho dinero, por lo que en líneas generales no le importa pagar precios más elevados siempre que se respete la calidad del producto servido.

¿CÚANDO HAY MENOS AFLUENCIA DE CLIENTES?

Durante los Sábados porque las oficinas están cerradas. Los Domingos cerramos por que aquí no hay nadie.

También se nota un bajón en invierno, ya que hay menos horas de sol y en Enero como en todos los sitios.

MODELO DE NEGOCIO

¿DÓNDE ESTÁ EMPLAZADO EL 3º RESTAURANTE, JOSÉ PIZARRO?

En La City, una milla cuadrada considerada el *Wall Street* de Londres lo que condiciona el modelo de éste establecimiento.

¿EN QUE MOMENTO DEL DÍA SE PRODUCE EL MAYOR VOLUMEN DE TRABAJO?

Durante las 2 horas del almuerzo, entorno a las 12:00 y las 14:00.

Cuando cierran las oficinas también tenemos clientela, al principio venían solo a tomar una copa de vino y poco a poco hemos conseguido que acompañen ese vino con una tapa.

¿CUÁL ES EL PRINCIPAL COMPETIDOR DE LA ZONA?

El Food Truck (puestos ambulantes) , ya que ofrecen comida ya preparada y a bajo coste.

Por unos 6-7 Libras se puede comer perfectamente.

Otros competidores potenciales son las cadenas de comida, ya que son referentes mundiales que consiguen precios muy asequibles.

¿CÓMO OS DISTEIS A CONOCER?

Mediante la colaboración en programas televisivos en la BBC como el *Saturday Night Kitchen* y otros programas de cocina en los que participan personalidades famosas; en la prensa, como en el periódico gratuito que s da todas las mañanas en el metro; a través del sistema de reservas como " Open Table".

¿QUÉ PLANTILLA TIENE ESTE ESTABLECIMIENTO?

8 personas en el "Frontal house" (barra y sala) y 9 en cocina.

¿QUÉ TIPO DE CONTRATO TIENEN LOS EMPLEADOS?

Aquí son todos los contratos Full Time (a tiempo completo), no tenemos contratos Part Time (media jornada), además se respetan las horas, 38 horas semanales y también se respetan los descansos y las vacaciones.

¿LA MAYORÍA DE LA PLANTILLA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PIZARRO SON DE NACIONALIDAD ESPAÑOLA, A QUE SE DEBE?

No hay ninguna política escrita del por qué, puede ser empatía, el conocer a alguien o incluso para dar seguridad al cliente, ¿Qué pensarías si vas a un restaurante asiático y el personal es europeo? Además nos facilita mucho la labor si vamos a contratar a alguien que ya conoce el producto y no tenemos que explicárselo como la pluma ibérica, aquí no se come y se debe cocinar poco.

¿CUALES SON LOS FACTORES QUE HAN HECHO QUE SE CONOZCA EL PRODUCTO ESPAÑOL EN REINO UNIDO?

José ha contribuido mucho promocionando, por ejemplo, con el aceite de oliva, hace 15 años solo lo vendían en farmacias y se usaba para los oídos.

La apertura de fronteras y libre circulación ha favorecido mucho, ahora se puede encontrar prácticamente cualquier producto gourmet español en una sección del supermercado.

La cercanía de Reino Unido con España, a diario se cogen aviones y a las 2 horas están comiendo dónde quieras, los clientes tienen conocimiento.

1. TRAYECTORIA PROFESIONAL

¿CÚANDO Y DÓNDE EMPEZÓ A TRABAJAR EN COCINA?

Hace 23 años, en la escuela de Cáceres, me metí en las prácticas de cocina en una empresa, ganamos un premio y la Jefa de Cocina me contrató. El restaurante era un asador.

De ahí, pasé a trabajar en un hotel y conocí a mucha gente como a Julio de Reoyo (Madrid), asique me fui a Madrid a trabajar y de allí a Londres.

¿CÓMO SURGIÓ IR A LONDRES?

Yo tenía ganas de ir a algún sitio, de viajar un poco y la amiga de mi compañera de piso me dijo que había muchas oportunidades para un cocinero español y le dije: dentro de un mes estoy allí.

¿CÚANDO VINO A LONDRES, YA TENÍA PENSADO ABRIR ALGO?

No, para nada, me vine a la aventura con 300€ y la verdad es que Londres da muchas oportunidades.

2. MODELO DE NEGOCIO

¿CÚAL FUE LA 1ª TOMA DE CONTACTO CON EL MUNDO DE NEGOCIOS?

Empecé comprando el 6-7% de una compañía española hasta llegar al 10%, después las cosas no salieron bien, vendí mi parte y decidí abrir algo por mí mismo.

¿REALIZÓ ALGÚN PLAN DE VIABILIDAD DE NEGOCIO?

Claro, siempre hay que hacer un estudio de lo que pasa alrededor. Además Londres es complicado, no existen las ayudas que ofrecen en España.

¿CON QUE CRITERIO ELIGIÓ LA ZONA DONDE SE EMPLAZARÍAN SUS RESTAURANTES?

Me vine a Bermondsey Street porque me gustó mucho, era una zona que en aquel entonces estaba creciendo, tenía muchísimas posibilidades; vive gente joven entre 25 y 40 años; con poder adquisitivo muy alto; gente que trabaja en “La City”; diseñadores… Y que no les gusta cocinar a día de diario, sino relajarse. Por eso decidí abrir aquí los restaurantes (José Tapas y Pizarro Restaurant).

Yo buscaba un lugar como España, una especie comunidad dentro de la ciudad.

¿DE LOS 3 ESTABLECIMIENTOS ABIERTOS QUE TIENE, CUÚL ES EL QUE MÁS MOVIMIENTO DE CLIENTES TIENE A DIARIO?

El pequeño, José Tapas.

¿CUÁNTOS CLIENTES ENTRAN A LO LARGO DE LA SEMANA?

En José Tapas alrededor de 2000 , en Pizarro Restaurant 1000 y en José Pizarro Restaurant entre 800 y 1000 personas dependiendo de la semana.

¿QUÉ CAPACIDAD TIENE CADA ESTABLECIMIENTO?

El pequeñito (José Tapas) tiene 17 taburetes, en Pizarro Restaurant hay 82 plazas y en el de "La City" (José Pizarro Restaurant) hay 52 plazas.

3. CLIENTELA ANGLOSAJONA

¿TIENE CLIENTES HABITUALES?

Sí, tengo clientes habituales a diario.

¿QUÉ PORCENTAJE DE CLIENTELA HABITUAL TIENE APROXIMADAMENTE?

Alrededor del 20-30 %, un porcentaje muy alto.

¿CÚALES SON LAS CARÁCTERÍSTICAS DEL CLIENTE INGLÉS?

Es un cliente al que le gusta probar, no se cierra a nuevos sabores y tendencias.

¿ES EXIGENTE EL CLIENTE ANGLOSAJÓN?

Sí, es muy exigente y además saben lo que quieren, si cambias de un día para otro un producto como el jamón, se darán cuenta. Eso sí, no les importa pagar lo que sea siempre que sea un producto bueno.

4. MENÚS Y EVOLUCIÓN DE LOS MISMOS

¿CÓMO CONFECCIONASTE EL MENÚ?

Después de probar con la "Nueva Cocina" en Madrid con Julio Reoyo, y con Nacho aquí, me dí cuenta que en Londres no se conocía la comida española, había muy pocos restaurantes, estaba "Cambio de Tercio" y poco más.

Por lo que había que ir paso a paso, dejé la "Nueva Cocina" y me centré en la cocina que enfoca al producto, algo muy sencillo para ir educando al cliente Inglés, en definitiva, comida tradicional española.

¿CÓMO GESTIONA LOS PLATOS QUE NO FUNCIONAN? ¿LOS CAMBIA?

Todo lo que está en mi carta funciona, tenemos un sistema muy bueno que nos hace un estudio de todo, y si un plato no se vende en una semana, se elimina de la carta.

¿CUÁL/LES ES/SON LOS PLATOS MÁS VENDIDOS?

Todos se venden muy bien, aunque siempre hay alguno bastante conocido como el jamón.

5. PRODUCTOS

¿UTILIZA PRODUCTOS BRITÁNICOS O ESPAÑOLES?

Utilizo ambos, tanto británicos, como productos que traigo yo personalmente de España, como el aceite, pimentón, regañás o el jamón.

¿LOS PRODUCTOS ESPAÑOLES QUE EMPLEA YA LOS CONOCÍA O SON MARCAS QUE HAN CONTACTADO CON USTED PARA PROMOCIONARLAS?

Utilizo productos que yo ya conocía y siempre estoy al corriente de nuevos productos que van saliendo.

¿CONOCÍAN SUS CLIENTES EL PRODUCTO ESPAÑOL QUE OFRECE ANTES DE ABRIR?

No, la mayoría no lo conocía.

Y ahora el que tiene conocimiento es debido al cambio de mentalidad en el cliente británico que hace turismo en España, antes se interesaban más en el Turismo de Sol y Playa y ahora se interesan por profundizar, la real España. Ahora viajan también al interior, van a Cáceres, Toledo,… y prueban las cosas.

6. OFERTA GASTRONÓMICA EN LONDRES

¿TIENE ALGÚN COMPETIDOR DIRECTO AQUÍ, EN LONDRES?

No, no tengo competidores en el negocio, más bien amigos. Me considero el primero en abrir este tipo de negocio, puede haber gente que haga lo mismo que yo, incluso que lleguen más alto, pero yo soy como el padre y en todo lo que pueda ayudar, ayudaré.

Que la gente aquí conozca mejor la gastronomía española mediante la apertura de más restaurantes del estilo no es competición, es una ayuda común.

A parte, para mí un competidor es una persona que no es sana, como el caso de una cadena de Bilvao que vino repartiendo tarjetas a mis empleados para que se fuesen a trabajar con ella. Así no se funciona, hay que trabajar todos juntos, como por ejemplo los italianos, aquí tienen muchos restaurantes y todos funcionan, ¿por qué nosotros no podemos? (pregunta retórica).

¿CÓMO CREES QUE VA A EVOLUCIONAR LA OFERTA GASTRONÓMICA ESPAÑOLA EN LONDRES?

Cada vez vienen más españoles a Londres y más novedosos como Arzak.

7. PLANES DE EXPANSIÓN

¿PIENSAS DIVERSIFICAR EL NEGOCIO EN UN FUTURO?

En la cocina no, pienso seguir mi línea en la marca José Pizarro. Pero si otras modalidades de negocio, es importante diversificar porque nunca sabes cómo van a ir las cosas.

¿VA ABRIR MÁS ESTABLECIMIENTOS EN LONDRES?, ¿DÓNDE?

Sí, tengo pensado abrir otro en una nueva zona y cuando esté listo para abrir, haré público donde.

¿Y EN ESPAÑA?

Sí, tengo ganas de abrir un negocio distinto de la restauración, más bien una casa rural/granja en un sitio bonito para atraer por ejemplo al cliente británico.

¿PIENSA VOLVER A ESPAÑA A VIVIR?

No, Londres es mi casa, he vivido aquí unos años muy importantes de mi vida y todavía tiene muchas cosas que ofrecerme el Reino Unido. Si vuelvo será por una temporada.

¿ALGÚN CONSEJO PARA LOS JOVENES ESPAÑOLES QUE QUIERAN ABRIR UN RESTAURANTE EN UN FUTURO?

Muchas ganas y mucho esfuerzo, aunque lo más importante es disfrutarlo para tener éxito puesto que es una profesión muy dura.

En Londres hay muchas oportunidades para gente buena, además es un campo muy abierto y aunque no todo es camino de rosas, se puede.

BREVE CONCLUSIÓN POR EL CHEF JOSÉ PIZARRO:

Mis restaurantes aquí funcionan, incluso cuando no veo a un cliente aquí en un tiempo me pregunto, ¿qué ha pasado?, para mi es importante, muy importante.

A la gente le gusta que le mimen y nuestra profesión (la hostelería) está para mimar y hacer feliz a la gente, ellos quieren disfrutar.

TAPAS REVOLUTION
OMAR ALLIBHOY
TAPAS REVOLUTION
OMAR ALLIBHOY
José Pizarro's SPANISH FLAVOURS
The little TAPAS book
The little TAPAS book
The little TAPAS book
tapas
CLARK

THE TAPAS BOOK

OF TAPAS

tapas

The little TAPAS book

The little TAPAS book

The little TAPAS book

José Pizarro's SPANISH FLAVOURS

OMAR ALLIBHOY REVOLUTION

OMAR ALLIBHOY REVOLUTION

VIANDAS de SALAMANCA

IBERIAN HAM & SAUSAGES

99

From field to table

OPEN

Spanish Iberian Cebo Ham

Goat Cheese

Iberian Ham

Iberian Loin

Iberian Shoulder Ham

Iberian Chorizo

Iberian Salchichon

Iberian Tongue

Farinato

FILLABOA

FROM
SPAIN
LONDON
SALAMANCA
LANDAS de
LAMANCA
AN HAM & SAUSAGES

VIANDAS de SALAMANCA
IBERIAN HAM & SAUSAGES

From field to table

VIANDAS DE SALAM
HAS MAINTAINE
CARE IN PRESE
THE ANCIEN
TRADITIONAL
CULTURE WITH THE AIM OF
ROMOTING "OLD-FASHIONED"
CONSUMPTION. THIS IS THE
REASON WHY IN EVERY STORE
THERE ARE HIGHLY SKILLED
CUTTERS IN CHARGE OF SERVE
HAM ACCORDING TO
CLIENT'S REQUIREMENTS.

Spanish Iberian Cebo Ham
£300

Iberian Ham
Iberian Loin
Iberian Chorizo
Farinato
Tongue
FILLABOA

José
16'3"

José
16'-3"

Estrella
BARCELONA

Jensen
Tanne
Nordés
Hepple
Brokman's
Gin Mare
Monkey 47

RATIONAL
José Pizarro

José Pizarro
RATIONAL
Open door slightly to release steam prior to opening door fully

RATIONAL
José Pizarro

José Pizarro
BASQUE
SPANISH RECIPES
FROM SAN SEBASTIAN
& BEYOND

Something sweet

Chestnut and pear pie 7.5
Pistachio, lime mousse

Antique, Pedro Ximenez 15% 7

White chocolate & raspberry coulant 7.5
White chocolate ice-cream and leaves

Finca Moncloa, Tintilla de Rota 15% 8.5

Blood orange cheesecake 7
Caramelised nuts, blood orange sorbet

Casta Diva, Moscatel 14.5% 5.5

Cheese selection 7/13.5

Cream Matusalem V.O.R.S. 8.5
Glez Byass 20.5%

Ice cream & Sorbet 3.5

Chocolate buñuelos 3.5
Lavender sugar

Coffees and infusions

Cafe con leche 3

Cortado or solo 2.5

Cappuccino 3

Carajillo 4.5

Infusions from Teaple 2.5

Spanish brandy

Torres 10	(50ml)	38%	5.5
Conde Osborne	(50ml)	40.5%	7.5
Jaime I	(50ml)	38%	12.5
Carlos I	(50ml)	38%	9.5
Cardenal Mendoza	(50ml)	40%	11.5

Signed copies of Pizarro's books, José Pizarro pimenton & bags are available.

Try o

...iza

P...

Jose Pizarro Broadgate
36 Broadgate Circle
EC2M 1QS
www.josepizarrobroadgate.com
020 7256 5333

José Tapas Bar
104 Bermondsey Street
SE1 3UB
www.josetapasbar.com

Pica pica

Jamón Ibérico 100%, 5J, acorn fed	25
Caña de Presa Ibérica 5J	10
Bermondsey bomba	4
Marinated white anchovies	6.5
Pan con tomate	3.5
Cod fritters, lime mayo	7

To start

Xató from Vilafranca Escarole with romesco, shredded cod, Cantabrian anchovies & black olives	10
Spinach Salad Chestnut, butternut squash & black olive dressing	7
Scallops 'My Mum's style' Tiger prawn & scallop velouté with panko breadcrumbs	10
Gambas al ajillo Prawns, garlic and chilli	10
Pan fried chicken livers PX, cornichons & sourdough	7.5
Duck Egg Patata paja, black butifarra & pimentón	7
Mixed beetroot salad Picos de Europa cheese, hazelnut and tarragon	7
Marinated tuna Spring onion & PX vineger	11

Mains

Aubergine Cannelloni Stuffed with roasted vegetables & gratin payoyo cheese	13
Castilian baby lamb shoulder Thyme roast potatoes, escalivada	29
Battered cod Salsa verde, kale & Jamón 5J	17
Slow Cooked Beef Cheeks Sweet potato puree & mixed leaf salad	22.5
Presa Ibérica 5J 100% acorn fed iberico pork	13.5 per 100g
Roast quail Spinach, winter truffle & pinenuts	22
Lentil stew Chorizo, morcilla & piparra (Basque pickle)	15
Sea Bass "a la plancha" Mussels and "patatas panaderas"	16.5

Sides

Green salad Mint & honey dressing	3.5
Baby potatoes Sautéed with garlic & rosemary	3.5
Escalivada Roasted vegetables	4
Padrón peppers	5

Please inform your waiter if you have any allergies or special dietary requirements.

A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill.

Pizza

Jerez

	75ml	bottle
Manzanilla Pasada Pastrana, Hidalgo 15% (750ml)	4.5	36
Manzanilla I Think, Equipo Navazos 15% (375ml)	6	29
Fino Capataz, Bodegas Alvear 15% (750ml)	7	68
Fino dos Palmas, Gonzalez Byass 15.5% (500ml)	6.5	40
Fino en Rama, Fernando de Castilla 15% (375ml)	5	24
Palo Cortado Almacenista Vides, Lustau 19% (500ml)	8.5	55
Oloroso Antique, Fernando de Castilla 20% (500ml)	8.5	55
Amontillado del Duque, Gonzalez Byass 19% (375ml)	8.5	40
Cream Matusalem V.O.R.S., Gonzalez Byass 20.5% (375ml)	8.5	40

Cava

		125ml	bottle
NV Anna Blanc de Blancs, Codorniu 11.5%	Penedès	6.5	36
NV La Vida Al Camp 11.5%	Catalunya		38
2013 Raventós I Blanc "de Nit" Rosado 12%	Penedès	8	46
2011 Gramona Brut Nature "la Cuvée" 12%	Catalunya	8.5	46
2008 Gramona Gran Reserva Brut "Argent" 12%	Catalunya		85

Estrella Damm Beers

Draught 4.6%	2.8 (25cl)
Bottle 4.6%	3.75 (33cl bottle)
Daura (Gluten Free) 5.4%	3.75 (33cl bottle)
Inedit 4.8%	10 (75cl bottle)
Alcohol Free	2.5 (25cl bottle)

Please note, vintages may be subject to availability.

Blanco

		125ml	375ml	Bottle
2014 Ercavio, Mas Que Vinos (Airen) 13%	Toledo	4.5	13	25
2014 Borsao Selección (Macabeo) 13.5%	Campo de Borja	4	12	22.5
2014 Alter (Treixadura) 12.5%	Ribeiro			32
2014 El Quintanal (Verdejo) 13%	Rueda	5	14.5	28
2014 Gorka Izaguirre (Hondarrabi Zuri) 12%	Txakolina			33.5
2011 Coleccion, Pazo Señorans (Albariño) 12.5%	Rias Baixas	8.5	25	49
2014 Barbazul, Huerto de Albala (Chardonnay) 13.5%	Cadiz	5.5	15	29.5
2014 Sincronia Blanco (Chardonnay, Prensal, Parellada) 13.5%	Mallorca	6.5	18.5	38
2014 Mas Macia (Xarel-lo) 12%	Penedés	5	14	26
2014 Castell de Raimat (Chardonnay) 13%	Costers del Segre			24
2014 Catalan Eagle, La Bascula (Garnacha blanca/Viognier) 13.5%	Terra Alta	5	14.5	28

Oaked

2014 Gotes Blanques, Alfredo Arribas (Garnacha Blanca) 13%	Priorat			45
2015 Louro, Rafael Palacios (Godello) 13.5%	Valdeorras	7.5	22	43
2013 Font Jui, Gramona (Xarel-lo) 12%	Penedès	8.5	25	48
2013 Trossos Blanc, Alfredo Arribas (Garnacha Blanca) 14%	Montsant			90
2011 Martires, Finca Allende (Viura) 14%	Rioja			150
2012 Naiades, Bodegas Naia (verdejo) 14%	Rueda	9.5	28.5	56
2014 Le Domaine White, Abadia Retuerta (Sauvignon blanc, Verdejo) 13%	Ribera del Duero			72
2014 Amaren, Bodegas Amaren (Malvasia, Viura) 14%	Rioja	8.5	25	49

Please note, vintages may be subject to availability.

Rosado

2014 Finca Nueva (Tempranillo, Garnacha) 13%

2014 Rosado de Silos (Tempranillo) 13.5%

	125ml	375ml	Bottle
Rioja	5	14.5	28
Ribera del Duero	6	16.5	32

Tinto

Rioja

2008 Finca Allende 13.5%	9	26	51
2007 Roda 1 Reserva 14.5%			89
2010 Muga Selección Especial 14.5%			55
1994 Tondonia Gran Reserva, Lopez de Heredia 12.5%			115
2010 Luis Cañas Reserva, Bodegas Luis Cañas 14.5%	8	23	45
2006 Calvario, Finca Allende 14%			150
2009 Vina Pomal Gran Reserva, Bodegas Bilbainas 13.5%			55
2011 Cirsion, Bodegas Roda 14.5%			220

Ribera del Duero

2011 Crianza, Cillar de Silos (Tempranillo) 14.5%	8.5	25	49
2010 Viña de Amalio, Cillar de Silos (Tempranillo) 14.5%			95
2012 Bodegas Alión (Tinto Fino) 14.5%			116
2004 Unico, Vega Sicilia (Tinto Fino) 14%			395
2012 Torresilo, Cillar de Silos (Tempranillo) 14.5%			65
2011 El Nogal, Pago de los Capellanes (Tinto Fino) 14.5%			105
2010 Cair Dominio de Cair (Tempranillo) 14.5%	11	33	75

Priorat

	125ml	375ml	Bottle
2012 Finca Dofi, Alvaro Palacios 14.5%			108
2013 Gratallops, Alvaro Palacios 14.5%			73
2013 Negre de Negres, Alfredo Arribas 14%			60
2012 Humilitat Priorat, Massard 14.5%	8	23	45

Rest of Spain

2009 Secastilla Old Vines (Garnacha) 14%	Somontano			54
2014 El Bon Homme, Cuvee (Monastrell, Cabernet Sauvignon) 13.5%	Valencia	5.5	16	30
2009 El Gordito, Lobban Wines (Garnacha, Syrah blend) 14.5%	Calatayud			37
2008 Finca Moncloa (Cabernet, syrah) 14.5%	Cadiz	6.5	19	37
2008 Blecua (Cabernet Sauvignon, Garnacha) 15%	Somontano			85
2014 Pagos de Araiz (Cariñena, Garnacha) 14%	Navarra	5	14	26
2014 Señorio de Alange, Bodega Alvear (Tempranillo) 13.5%	Ribera del Guadiana	4	12	22.5
2014 Juan Gil (Petit Verdot) 14%	Jumilla	5.5	16	30
2011 Taberner, Huerta de Albala (Syrah) 15%	Cadiz	9.5	28	55
2007 Taberner I, Huerta de Albala (Syrah) 15%	Cadiz			95
2013 Petalos, Descendientes de J. Palacios (Mencia) 14%	Bierzo			48
2012 Anima de Raimat (Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah) 13.5%	Costers del Segre			4
2012 Macià Batle Crianza (Mantonegro, Merlot, Syrah, C. Sauvignon) 14%	Mallorca	7.5	21	
2013 Twelve Volts, 4 Kilos (Merlot, Syrah, Callet, C. Sauvignon) 13%	Mallorca			
2013 El Hombre Bala (Garnacha) 14.5%	Madrid			
2013 Tres Picos, Borsao (Garnacha) 15%	Campo de Borja			
2010 El Terroir, Domaines Lupier (Garnacha) 14.5%	Navarra	8.5		25

Cocktails

Bloody sherry	7
Espresso Martini	8
Tinto de verano	5
Negroni	8

Dessert Wines

		50ml	375ml Bottle	500ml Bottle
Moscatel, Jorge Ordoñez 10%	Malaga	4.5	30	
Pedro Ximenez, Antique Fernando de Castilla 15%	Jerez	7		65
Tintilla de Rota, Finca Moncloa 15%	Cadiz	8		70

Spanish Brandy

	50ml
Torres 10 (38%)	5.5
Conde Osborne (40.5%)	7.5
Jaime I (38%)	12.5
Carlos I (38%)	9.5
Cardenal Mendoza (40%)	11.5

Pica pica

Jamón Ibérico 100%, 5J, acorn fed	25
Caña de Presa Ibérica 5J	10
Bermondsey bomba	4
Marinated white anchovies	6.5
Pan con tomate	3.5
Cod fritters, lime mayo	7

To start

Xató from Vilafranca Escarole with romesco, shredded cod, Cantabrian anchovies & black olives	10
Spinach Salad Chestnut, butternut squash & black olive dressing	7
Scallops 'My Mum's style' Tiger prawn & scallop velouté with panko breadcrumbs	10
Gambas al ajillo Prawns, garlic and chilli	10
Pan fried chicken livers PX, cornichons & sourdough	7.5
Duck Egg Patata paja, black butifarra & pimentón	7
Mixed beetroot salad Picos de Europa cheese, hazelnut and tarragon	7
Marinated tuna Spring onion & PX vinegar	11

Mains

Aubergine Cannelloni Stuffed with roasted vegetables & gratin payoyo cheese	13
Castilian baby lamb shoulder Thyme roast potatoes, escalivada	29
Battered cod Salsa verde, kale & Jamón 5J	17
Slow Cooked Beef Cheeks Sweet potato puree & mixed leaf salad	22.5
Presa Ibérica 5J 100% acorn fed iberico pork	13.5 per 100g
Roast quail Spinach, winter truffle & pinenuts	22
Lentil stew Chorizo, morcilla & piparra (Basque pickle)	15
Sea Bass "a la plancha" Mussels and "patatas panaderas"	16.5

Sides

Green salad Mint & honey dressing	3.5
Baby potatoes Sautéed with garlic & rosemary	3.5
Escalivada Roasted vegetables	4
Padrón peppers	5

Please inform your waiter if you have any allergies or special dietary requirements.

A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill.

Pica pica Pica pica Pica pica

Estrella
BARCELONA
1876

MATARROMERA
Carretera Pesquera, km 30
47350 VALBUENA DE DUERO
(VALLADOLID - SPAIN)
Tel.: +34 902 430 170
Fax: +34 902 430 189

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR CILLAR D SILOS

Bodegas y Viñedos

ALION

BODEGA
MATARROMERA

Carretera Pesquera, km 30
47359 VALBUENA DE DUERO
(VALLADOLID - SPAIN)

Tel.: +34 902 710 170
Fax: +34 902 710 189
www.matarromera.es

Bodegas y Viñedos

WILLIAMS LYNCH
PROPERTY CONSULTANTS
TO LET
020 7940 9940
WILLIAMSLYNCH.CO.UK
16'-3"
Shard London Bridge
Vehicle Holding Area
José

WILLIAMS LYNCH
PROPERTY CONSULTANTS
TO LET
020 7940 9940
WILLIAMSLYNCH.CO.UK
16'-3"
Shard London Bridge
Vehicle Holding Area
José

José Pizarro
BASQUE
Estrella
BARCELONA
PLUMA IBÉRICA, PORTOBELLO MUSHROOM £13
PRAWNS A LA SAL £10
BEETROOT, BLUE CHEESE, WALNUTS £6.5
PADRÓN PEPPERS, CORNISH SEA SALT £6
FLAMENQUIN, BABY POTATOES £9.5
PULPO A LA GALLEGA £10
FRIED GOATS CHEESE, HONEY, SAGE £8
SALMON, APPLE, DILL, CITRUS VINAIGRETTE £7.5
CREMA CATALANA £4
CHOCOLATE TART & SEA SALT + OLIVE OIL £4
WINE 'CASTELL DE RAIMAT'
CHARDONNAY FROM PENEDÉS
gl. £4 bt. £23

CHORIZO IBE
SMOKED BEEF
MIXED OLIVES
MARCONA AL
PAN CON TOM
BOQUERONES
CROQUETAS
TORTILLA
PATATAS BRAVA
MIXED CHEESE
PLE

MEAT AND TAPAS

LOBOS

BOROUGH

APPETIZERS

MARTINI OLIVES £4

MARCONA ALMONDS £3.75

PADRÓN PEPPERS £5.50

CURED CHORIZO £5

OCTOPUS VINAIGRETTE £5.50

PICKLED QUAIL EGGS £4
with baby onions

PAN CON TOMATE £3.50

IBERICO BELLOTA HAM £14.95
Hand carved Acorn fed Iberico ham

HAM, CHORIZO & CHEESE BOARD £15.95
Iberico bellota, cured chorizo and manchego with bread

BREAD £2.50
(aioli/olive oil)

TAPAS
Bites of instincts

MANCHEGO AND QUINCE £7.50
Matured sheep's cheese with quince paste

CROQUETAS £7
Ham, chorizo and smoked bacon

PAN FRIED MONKFISH £9.50
With romesco sauce and crispy leeks

SEAFOOD WITH GARLIC & CHILLI £12 .50
Prawns, squid and mussels

CHORIZO & MORCILLA £6.95
Pan fried with piquillo pepper and quail eggs

ARROZ CON COSTRA £9.75
Chicken, chorizo and saffron rice with an egg crust and morcilla

MIXED MUSHROOMS £8.50
Truffle oil, brussel sprouts and fried egg

TORTILLA £6
Potatoes, onion and green peppers

PATATAS BRAVAS £4.50
Fried potatoes with spicy brava sauce

BAKED TETILLA CHEESE £9
With roasted vegetables and brandy

GREEN SALAD £6.25
Asparagus, courgette, frisse, green beans, baby gem, almonds and pistachio, lemon dressing

MEAT
Straight to the point

CHULETÓN £30
Sirloin on the bone. To share

ROASTED LEG OF LAMB £28.50
Slow roasted Castilian milk fed lamb

IBERICO PORK SELECTION £27.50
Pork Fillet, Secreto and Presa. To share

RIBEYE AND FOIE GRAS £14.95
Beef rib eye steak with pan-fried foie gras

HERB CRUSTED LAMB £9.95
Lamb rack with parsley, mint, thyme and rosemary crust

PORK CHEEKS £8.95
Braised pork cheeks with mash and horseradish

PRESA IBERICA & ROASTED PEPPERS £12
Pan fried shoulder of Iberico pork

SECRETO IBERICO & MOJO CRISPS £9.50
The 'hidden' cut of the Iberico pork, naturally fatty and full of flavour

IBERICO FILLET AND TRINTXAT £9.75
Marinated pork fillet with trintxat potatoes

LOBO BUN £7.50
Marinated pork patty with onion, peppers, candy bacon topped with a fried egg

DESSERTS

DOUBLE CHOCOLATE & PISTACHIO CAKE £5

DULCE DE LECHE CHEESECAKE £5

LEMON PANNA COTTA WITH AMARETTO STRAWBERRIES £5

ICE CREAM OR SORBET £4.50

THE PACK

We are the result of our attitude. We like thinking out of the plate and that is why we understand what we do in a way that is everything but conventional. We don't believe in indifference, to be honest we don't even know how to pronounce it.

We rely not on the menu but on tracks of smell, taste and the feeling that comes into play when you let your instincts guide you. Just a matter of attitude.

* If you have any questions about ingredients or need allergy advice, please ask your server.

* A discretionary gratuity of 12.5% will be added to your bill.

LOBOS
MEAT & TAPAS
WARNING
CLOSED CIRCUIT TELEVISION
FOOD HYGIENE RATING
4
LOBOS

LOBOS

MEAT & TAPAS

ESTABLISHED
1756
BOROUGH
MARKET
"Variety & Quality"
15
BOROUGH MARKET
BOROUGH
MARKET
15 THREE CROWN
SQUARE
OPEN
for
MARKET
INFORMATION

ESTABLISHED
1756
BOROUGH
MARKET
"Variety & Quality"
15
BOROUGH
MARKET
15 THREE CROWN
SQUARE
BOROUGH
MARKET
BOROUGH
MARKET
£2 each
3 for £5
£1.50 each
4 for £5
£4
£6
Primula
9 REG CAL 63

Coldspun
Honey
£7.95

CHEGWORTH
VALLEY

2

JAM

Organic
Avocados
Spain
£1.20 each

Like
and
Our

Rouge
ashmeads

£1.50

£2.50

JOHN HURD'S

ORGANIC
SMALL
ORANGES
60p EACH
Organic
Kumquats
(Spain)
£3.95
Bio
Kumquat
6kg
Organic

Organic
Mandarins
(Spain)
60p each
2 for £1
Blackberry Juice
Strawberry Juice
Apple & Beetroot
CHEGWORTH VALLEY
1 Litre
ORGANIC (SPAIN)
SMALL
ORANGES
60p EACH
Organic
Kumquats
(Spain)
£3.95
Kumquat
6kg
Varsella N1421 CAT

BRINDISA
www.brindisatapaskitchens.com
LONDON BRIDGE
020 7357 8880
MPULSE
curity Systems Ltd
0 8676 9900
EAT, SHOP
EXPERIENCE
OUR SHOP IS JUST
AROUND THE CORNER

LA DESPENSA
"The proof of the pudding is in the eating" Don Quixo
PIMENTÓN,

£3.25
£3.25
£4.95
£3.95
£2.95
COOKING CHORIZO
COOKING CHORIZO
£6.35

SOQUERON
VEZA CON AGUA DE MAR
WITH SEA WATER
VIPA
CERVEZA
ARTESANAL
VIPA
CERVEZA
ARTESANAL
VIPA
CERVEZA
ARTESANAL
LA SOCARRADA
CERVESA ARTESANAL PREMIUM
LA SOCARRADA
CERVESA ARTESANAL PREMIUM
SOCARRADA
ARTESANAL PREMIUM
CERVEZA PREM
CON TRIPLE MA
GAZPACHO (1 Litre) £4.25
SPANISH CRAFT BEER SELECTION £3.25
£11.95
£2.95
£3.95
£5.95
£18.45
£8.75
£3.95
£3.45
IBERICO
BELLOTA
CHORIZO
Organic Pulchichen
ORGANIC
biobardales
Organic Smoked Bacon
Organic Mild Chorizo
Organic Hot Chorizo
MAGNO 250g
£5.25
CURED PANCETA
£3.
Alejandro
PANCETA
Natural

EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
ARBEQUINA
NORTH & SOUTH
FRESH & PEPPERY
OLIVE OIL
ARBEQUINA
FULL & ROUNDED
£39·95
£8·95
£16·95
£16·95
£9·95
£9·95
£13·95
NUÑEZ DE PRADO
NUÑEZ DE PRADO
NUÑEZ DE PRADO

£15.75

QUESO /100g

HARD

MANCHEGO SEMI £2·20
ZAMORANO

ERMESENDA £2·70
CASTELLOT
GARROTXA £2·65
MAHON £2·70

SOFT

MONTE ENEBRO
TETILLA
TORTA DE BARROS
TORTA DE CAÑAREJA
CARRAT WHOLE
HALF

BLUE

~~LA PERAL~~/TRESVIS
PICOS DE EUROPA

WHAT'S TASTING GOOD?

PICOS BLUE
Creamy & Nutty
£1·90/100g

CHEESE BOA
SUGGESTION

160
Cured M
200G W

Reduced to

BRINDISA
SPANISH FOODS

NORTH ATLANTIC OCEAN
CANTABRIAN SEA
FRANCE
GALICIA
ASTURIAS
CANTABRIA
EUSKADI
NAVARRA
LA RIOJA
CASTILLA Y LEON
ARAGON
CATALUNYA
PORTUGAL
BALEARIC SEA
EXTREMADURA
CASTILLA LA MANCHA
VALENCIA
MURCIA
BALEARIC ISLANDS
ANDALUCIA
NORTH ATLANTIC OCEAN
MEDITERRANEAN SEA
THE CANARY ISLANDS

WWW.BRINDISA.COM

TOP GLOVE

JAMS
TOMATO, QUINCE & FIGS
£3·95

MEMBRILLO
(quince paste)
£1·50/100G

NEW IN
La Perut

BRINDISA

SPANISH FOODS

CITRUS SEASON

THE BEST SELECTION OF SPANISH ORANGES

WWW.BRINDISA.COM

La Tasca

La Tasca

spanis pas bar & restaurant

José Pizarro

唐茶苑 YAUATCHA
THE BOTANIST
THE BOTANIST
THE BOTANIST
Josē Pizarro
Josē Pizarro

Tapas

Gordal olives stuffed with blood orange	3.5
Padrón peppers, Cornish sea salt	6
Croquetas 'caseras'	6.5
Spicy prawn fritters with alioli	8.5
Pan con tomate	3.5
Sourdough with olive oil	2.5

Tortilla de patatas / with chorizo	5.5 / 6
Patatas bravas	5
Empanada with spinach, Torta del Casar & pine nut dressing	7
Beetroot salad, Picos de Europa blue cheese with walnut & honey dressing	6
Boquerones en salsa verde	6.5
Spicy chicken skewers, romesco sauce	7
Sea bream 'a la plancha'	8
Octopus 'a la plancha' with crushed potatoes & JP pimenton	10
Bocata de calamares, alioli	7
King prawns with chilli & garlic	10
Butter beans with chorizo & morcilla	8.5
Pluma Ibérica with baked potatoes	14
Ibérico pork cheeks in red wine sauce	8
Quail in escabeche with dried fruit	9
Artichokes with Jamón Ibérico	6.5
Grilled Lamb cuttlets with slow cooked vegetables	14

Charcuterie & Cheese

Jamón Ibérico 5J 100%, acorn fed	35g/60g	13/25
Selection of Ibérico charcuterie, toasted sourdough & olive oil		19.50
Pizarro cheeseboard, membrillo		7/13
Fried Monte Enebro goat's cheese & orange blossom honey		8

Desserts

Warm apple tart & vanilla ice cream	4.5
Finca Moncloa, Tintilla de Rota 15%	8
Chocolate pot, salt & olive oil	4.5
Antique F. de Castilla, PX 15%	7
Nougat tart	4.5
Jorge Ordoñez, Moscatel 10%	4.5

Takeaway available Monday to Friday

For full details call 020 7256 5333

An optional service charge of 12.5% will be added to your bill

Please let us know if you have any allergies and we will be delighted to meet your requirements whenever possible

**Gift vouchers are now available,
please ask your waiter for more information**

@ JP_Broadgate

José Pizarro

BROADGATE CIRCLE

www.josepizarro.com

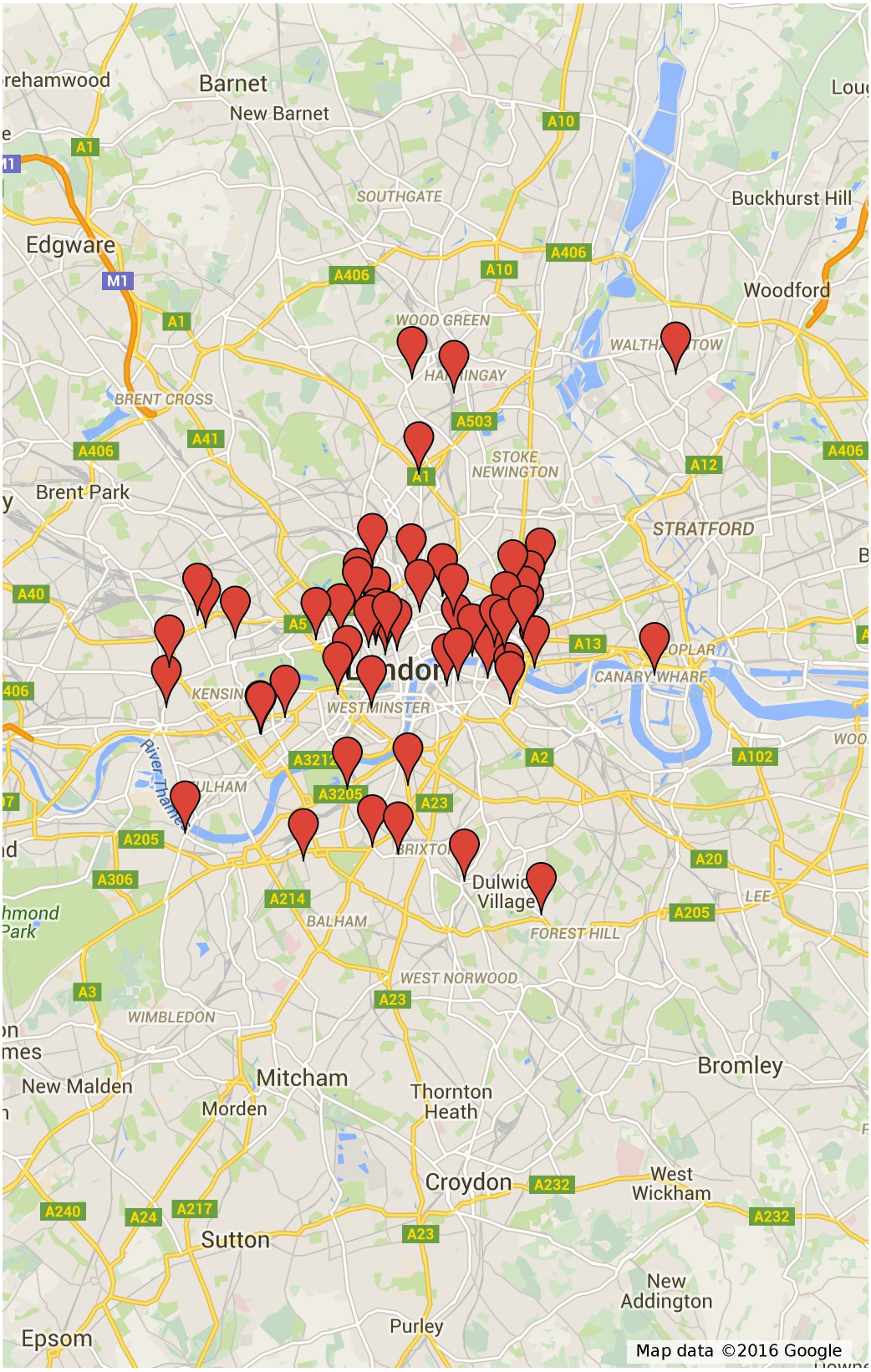
AGUA de VALENCIA ...
HAVE A BE... CHAMPAGNE 15
SPECIAL FOR TODAY ...
-FILLET STEAK £10
-BURGER £13

BRENT CROSS
A503
A41
A406
STOKE NEWINGTON
A1
A12
Brent Park
STRATFORD
A5
A13
CANARY WHARF
KENSIN
WESTMINSTER
A2
A102
A3205
A23
A205
A20
A306
A214
Dulwic
Village
LEE
A205
BALHAM
FOREST HILL

Establecimientos españoles en Londres

Restaurantes españoles Londres

- Tendido Cero
- Pizarro
- Salt Yard
- Bar Pepito
- Ortega
- Number 22
- Navarro's
- Meson Don Felipe
- Los Molinos
- Orford Saloon Tapas Bar
- Laxeiro Tapas Bar
- La Vina
- Tapas Revolution
- Tapas Revolution
- Tapas Brindisa
- Tapas Brindisa Soho
- Social Wine & Tapas
- Morada Brindisa Asador
- José
- Carmen
- El Molino
- El Pirata of Mayfair - Tapas Restaurant Español
- El Pirata Detapas
- Casa Brindisa
- Capote Y Toros
- Camino Blackfriars
- Donostia Restaurant
- Copita del mercado
- Copa de Cava
- Bravas Tapas
- Boqueria
- Boqueria
- Zorita's Kitchen



- Pizarro
- Mar I Terra
- Meson Los Barriles
- La Bota
- Cafe Garcia
- Galicia
-

Tramontana Brindisa Shoreditch

-

Salvador & Amanda - Covent Garden

- Rebato's
- Moro
- Morito
- Lola Rojo
- La Mancha
- Meliá White House
- Jose Pizarro
- Ibérica Victoria
- Iberica Marylebone
- Iberica Canary Wharf
- Iberica Farringdon
- Hispania
- Copita
- El Parador
- Camino Kings Cross
- Cambio De Tercio
- Barcelona Tapas Bar
- Dehesa
- Cigala
- Barrafina
- Barcelona Tapas
- Barcelona Tapas
-

Ametsa with Arzak Instruction

Out of Spain

Restaurants & Tapas Bars

93 Results

Name	Address	Country-Region	Restaurant/Tapas Bar
Zorita's Kitchen	Broken Wharf House, 2 Broken Wharf	United Kingdom-London	Restaurants
Tramontana Brindisa	152 Curtain Road	United Kingdom-London	Restaurants
The Terrace Tapas Bar	62 Fore Street	United Kingdom-Ilfracombe	Tapas Bars
Tendido Cuatro	108-110 New King's Road	United Kingdom-London	Tapas Bars
Tendido Cero	174 Old Brompton Road	United Kingdom-London	Tapas Bars
Tapas Tapas	Liverpool Arthouse Square	United Kingdom-Liverpool	Tapas Bars
Tapas Revolution Westfield	Kiosk K2024, The Balcony, Westfield London, Shepherd Bush	United Kingdom-London	Tapas Bars
Tapas Revolution Shoreditch	Shoreditch 58 Bethnal Green Road	United Kingdom-London	Tapas Bars
Tapas Revolution Bluewater	Unit SVU06, Upper Mall, Bluewater, Greenhithe	United Kingdom-Kent	Tapas Bars
Tapas Brindisa Soho	46 Broadwick Street	United Kingdom-London	Tapas Bars

Tapas Brindisa Bridge	18-20 Southwark St	United Kingdom-London	Tapas Bars
Solera d Tapa	42 Sydney Street	United Kingdom-Brighton	Restaurants
Social Wine & Tapas	39 James Street	United Kingdom-London	Tapas Bars
Salvador & Amanda	8 Great Newport Street	United Kingdom-London	Restaurants
Salt Yard	54 Goodge St	United Kingdom-London	Tapas Bars
Rebato's	169 South Lambeth Road	United Kingdom-London	Restaurants
Real Eating Company	18 Cliffe High Str	United Kingdom-Lewes	Restaurants
Pizarro	194 Bermondsey Street	United Kingdom-London	Restaurants
Pintura	Unit 3.26, The Trinity, LS1 6AP	United Kingdom-Leeds	Tapas Bars
Pinchos y Tapas	4 Graham Road	United Kingdom-Worthing	Tapas Bars

Pepito	3 Varnishers Yard, The Regent Quarter, King's Cross	United Kingdom-London	Tapas Bars
Pata Negra	30 Clare Street	United Kingdom-Bristol	Tapas Bars
Ortega	27 Leadenhall Market	United Kingdom-London	Tapas Bars
Orford Saloon	32 Orford Road	United Kingdom-London	Tapas Bars
Number 22	22 Half Moon Lane	United Kingdom-London	Tapas Bars
Navarro's	67 Charlotte Street	United Kingdom-London	Tapas Bars
Murillo´s	48 Stockport Road,	United Kingdom-Marple	Tapas Bars
Moro	34 - 36 Exmouth Market	United Kingdom-London	Restaurants
Morito	32 Exmouth Market	United Kingdom-London	Restaurants
Morada Brindisa Asador	18-20 Rupert Street	United Kingdom-London	Tapas Bars

Mesón Los Barriles	8 Lamb Street	United Kingdom-London	Restaurants
Mesón Don Felipe	53 The Cut	United Kingdom-London	Tapas Bars
Mar i Terra	14 Gambia Street	United Kingdom-London	Restaurants
Lunya	18-20 College Lane	United Kingdom-Liverpool, Merseyside	Restaurants
Los Molinos	127 Shepherds Bush Road	United Kingdom-London	Tapas Bars
Los Hermanos	20, Baker St, Weybridge, Surrey	United Kingdom-Sutton	Tapas Bars
Lorenzo's	26 Derrys Cross, Athenaeum Place	United Kingdom-Plymouth	Tapas Bars
Lola Rojo Battersea	78 Northcote Road	United Kingdom-London	Restaurants
Laxeiro	93 Columbia Road	United Kingdom-London	Tapas Bars
La Viña	3 Wightman Road	United Kingdom-London	Tapas Bars

La Regata	Town Quay	United Kingdom-Southampton	Tapas Bars
La Mancha	32 Putney High Street	United Kingdom-London	Restaurants
La Bota	31 Broadway Parade, Crouch End	United Kingdom-London	Restaurants
La Bandera	2 Ridgefield	United Kingdom-Manchester	Tapas Bars
L'Albufera	Regents Park, Albany St.	United Kingdom-London	Restaurants
José Pizarro (Broadgate)	36 Broadgate Circle	United Kingdom-London	Restaurants
José	104 Bermondsey Street	United Kingdom-London	Tapas Bars
Ibérico World Tapas	The Shire Hall, High Pavement, Lace Market	United Kingdom-Nottingham	Tapas Bars
Ibérica Victoria	Units 5-6 Zig Zag Building 68 Victoria Street	United Kingdom-London	Restaurants
Ibérica Marylebone	195 Great Portland Street	United Kingdom-London	Restaurants

Ibérica Manchester	14-15 The Avenue, Spinningfields,	United Kingdom-Manchester	Restaurants
Ibérica London Canary Wharf	12 Cabot Square	United Kingdom-London	Restaurants
Ibérica Farringdon	89 Turnmill Street	United Kingdom-London	Restaurants
Hispania	72-74 Lombard Street	United Kingdom-London	Restaurants
García Café	246-250 Portobello Road	United Kingdom-London	Restaurants
Galicia	323 Portobello Road	United Kingdom-London	Restaurants
Finos at the Waterfront	9 The Waterfront, Promenade Southport	United Kingdom-Southport	Restaurants
Evuna Northern Quarter	Northern Quarter 79 Thomas Street	United Kingdom-Manchester	Tapas Bars
Evuna Deansgate	Deansgate Mews 277-279 Deansgate	United Kingdom-Manchester	Tapas Bars
El Rincón de Rafa	St Johns Street, Behind 244 Deansgate	United Kingdom-Manchester	Restaurants

El Pirata of Mayfair	5 - 6 Down Street, Mayfair	United Kingdom-London	Tapas Bars
El Pirata De Tapas	115 Westbourne Grove	United Kingdom-London	Tapas Bars
El Parador	245 Eversholt Street	United Kingdom-London	Restaurants
El Nido	79 Manor Road	United Kingdom-Wallington	Restaurants
El Molino	379 Holloway Road	United Kingdom-London	Tapas Bars
El Gato Negro	52 King st	United Kingdom-Manchester	Tapas Bars
El Bareto	120 Gledhow Vallet Rd	United Kingdom-Leeds	Tapas Bars
Donostia	10 Seymour Place	United Kingdom-London	Tapas Bars
Dehesa	25 Ganton Street	United Kingdom-London	Restaurants
Copita del Mercado	60 Wentworth St	United Kingdom-London	Tapas Bars

Copita	27 D'arblay Street	United Kingdom-London	Restaurants
Copa de Cava	33 Blackfriars Lane	United Kingdom-London	Tapas Bars
Cigala	54 Lambs Conduit St	United Kingdom-London	Restaurants
Cañas y Tapas	The Restaurant Quarter, 18 Bath House Lane, Highcross Shopping Centre	United Kingdom-Leicester	Restaurants
Casa Tapas Dibsbury	704 Wilmslow Road, Didsbury	United Kingdom-Manchester	Tapas Bars
Casa Naranjo	Barracks Passage, Wyle Cop, Shrewsbury	United Kingdom-Shropshire	Tapas Bars
Casa Brindisa	7-9 Exhibition Road	United Kingdom-London	Tapas Bars
Carmen	6 Clapham Common South Side	United Kingdom-London	Tapas Bars
Capote y Toros	157 Old Brompton Rd	United Kingdom-London	Tapas Bars
Camino San Pablo	33 Black Friars Lane	United Kingdom-London	Tapas Bars

Camino	Varnishers Yard, The Regent Quarter King's Cross	United Kingdom-London	Restaurants
Cambio de Tercio	163 Old Brompton Road	United Kingdom-London	Restaurants
Cabra Verde	1 Peter Lane	United Kingdom-York	Tapas Bars
Bravas Tapas	St. Katahrine Docks	United Kingdom-London	Tapas Bars
Boquería (Queenstown Rd)	Queenstown Rd	United Kingdom-London	Tapas Bars
Boquería (Acre Lane)	192 Acre Lane	United Kingdom-London	Tapas Bars
Bodega d Tapa	111 Church Street	United Kingdom-Brighton	Restaurants
Barrafina	54 Frith Street	United Kingdom-London	Restaurants
Barcelona Tapas Bar y Restaurante - Lordship Lane	481 Lordship Lane, Dulwich	United Kingdom-London	Restaurants
Barcelona Tapas Bar y Restaurante - Lime Street	24 Lime Street	United Kingdom-London	Restaurants

Barcelona Tapas Bar y Restaurante - Beaufort House	Unit 1, Beaufort House, 15 St Botolph Street	United Kingdom-London	Restaurants
Ametsa by Arzak Instructions	The Halkin by COMO, Halkin Street	United Kingdom-London	Restaurants
Amantia	9-10 Bennetts Hill	United Kingdom-Birmingham	Tapas Bars

BOQUERIA

ENTRANTES

Aceitunas aliñadas (GF) (v) 2.30
Marinated olives

Almendras marconas (v) 2.30
Marcona almonds

Boquerones en vinagre (GF) 4.70
Fresh anchovies in vinaigrette

Pan con tomate (v) 2.90
Bread with tomato, garlic and olive oil

Pan con ali-oli (v) 2.60
Bread with ali-oli sauce

Pan de barra (v) 2.00
Rustic bread with olive oil

CURED HAMS

Jamón ibérico puro bellota (Julián Martín) (GF) 11.00 / 18.00
Hand-carved Iberian ham acorn-fed

Chorizo ibérico (GF) 9.00
Iberian chorizo

Selección de embutidos (GF) 7.95
Cured ham selection

Jamón serrano (GF) 7.60
Serrano ham

Caña de lomo (GF) 6.00
Cured pork loin

Fuet de Vic (GF) 5.60
Cured pork sausage from Vic, Catalunya

CHEESES

(with sultanas, nuts and grapes)

Selección de quesos (GF) 8.90
Manchego, Goat's Cheese & Cabrales

Queso de cabra curado (GF) 8.20
Mature goat's cheese from Canary Islands , Flor Valsequillo

Queso Manchego curado (GF) 7.90
Manchego cheese, Montelarreina Gran Reserva

ARROZ

(Please allow 25 min)

Arroz negro (GF) 9.80
Black rice with squids and mussels

Paella de pescado y marisco (GF) (Min 2 pers) 13.50 *p/person*
Paella with squid, shrimp, mussels and saffron

TRADICIONALES

Chorizo a la sidra (GF) 4.90
Chorizo with cider

Patatas bravas (v) 4.60
Crispy potatoes, "salsa brava"

Croquetas de Jamón y pollo 5.40
Croquetas with Iberian ham and chicken

Tortilla española (v) 5.20
Traditional Spanish tortilla

Calamares a la romana 7.30
Fried squid with ali-oli sauce

Pimientos de Padrón (v) 4.90
Salted peppers from Padrón, Galicia

Pulpo a la gallega (GF) 7.90
Octopus with paprika on bed of potatoes

Huevos rotos con Jamón Ibérico y sobrasada 5.90
Broken free-range eggs with Mallorcan chorizo, Iberian Ham, crispy potatoes & Parmesan

MEAT

Chuletillas de Cordero con patatas al vino 8.30
Lamb chops with potatoes cooked with garlic & white wine

Pincho de Solomillo de ternera con foie y P.X. 7.90
Beef Tenderloin, Foie & Pedro Ximénez on toasted bread

Cochinillo asado (GF) 8.90
Suckling pig with sweet potato crisps, apple sauce & lemon sorbet

Presa Ibérica 8.60
Iberian pork shoulder with roasted peppers marinated in, garlic and cumin "pont neuf" chips & goat's cheese sauce

Albóndigas de cerdo, ternera y pollo en salsa de tomate 6.00
Pork, beef & chicken meatballs in tomato sauce

FISH / SEAFOOD

Bacalao al Pil Pil 7.90
Salt cod with a garlic, olive oil and parsley sauce on a bed of potatoes

Buñuelos de bacalao 6.30
Cod fritters

Langostinos a la parrilla con ajo y perejil (GF) 8.60
Grilled king prawns with garlic and parsley

Lubina con espinacas y praliné 7.90
Seabass on fresh spinach with anise, pinenuts and praline dressing

Carpaccio de atún con ajo blanco y soja 6.80
Red tuna carpaccio on garlic, almond, soy sauce & fresh tomato

Tartar de salmón y aguacate 8.20
Salmon tartar with avocado served with raisin toast

VEGETARIAN

Carpaccio de Tomate (GF) (v) 4.80
Tomato carpaccio with basil and black olives

Ensalada de queso cabra y espinacas (GF) (v) 6.20
Fresh spinach, cherry tomatoes, black olive purée, grilled goat's cheese and ginger vinaigrette

Berenjena frita (v) 5.80
Crispy aubergine with spiced honey

Queso de cabra con cebolla caramelizada (v) 4.90
Goat's cheese with caramelized onion and red fruits

Espinacas a la crema gratinada con piñones (v) 4.90
Fresh spinach with melted cheese raisins and pine nuts

Parrillada de verduras (GF) (v) 5.90
Grilled vegetables with garlic oil and parsley

DESSERTS

(home-made)

Crema catalana (GF) 4.80
Caramelized creamy custard

Choco explosión 6.00
Walnut brownie, white chocolate ice cream & chocolate mousse

Leche frita 4.60
Cubes of fried milk dusted with cinnamon and orange blossom

Tarta de Santiago con helado de vainilla 4.80
Santiago almond cake with vanilla ice-cream

Tarta de queso con maracuyá y mango 5.80
Cheesecake with passion fruit & mango

Helado de vainilla,pasas y Pedro Ximénez (GF) 5.60
Vanilla ice cream with raisins and Pedro Ximénez sherry

Tarta de tres chocolates 4.90
Triple chocolate tart

For any allergy advice please consult your waiter.
A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill for tables of 6 or more.