

ANDANZA

MARZO/MARCH 2024

PINTXOS

Queso Azul, Chutney de Albaricoque, Tapenade / <i>Blue Cheese, Apricot Chutney, Tapenade (v)</i>	7
Chorizo Con Salsa de Pimiento de Piquillo y Guindilla / <i>Chorizo, Chili & Piquillo Pepper Sauce</i>	7
Mini Hamburguesa con Manchego, Chimichurri Salsa / <i>Mini Burger, Manchego, Chimichurri Sauce</i>	9
Abadejo Rebozado, Patatas, Pil Pil, Puré de Guisantes / <i>Battered Haddock, Potatoes, Pil Pil & Vinegar Sauce, Pea Puree "Fish & Chips"</i>	9
Brioche con Jamon, Miel de Naranja y Lavanda Desmigada / <i>Brioche, Jamon, Orange Honey, Lavender Crumble</i>	9
Bonito, Queso Idiazábal, Tomate Ahumado, Salsa de Menta / <i>Bonito Tuna, Idiazábal Cheese, Smoked Tomato, Mint Salsa</i>	9
Pollo Frito en Salmuera con Yuzu, Alioli de Albahaca Tailandesa, Miel Picante / <i>Yuzu Brined Fried Chicken, Thai Basil Aioli, Hot Honey</i>	9
Cangrejo con Aioli de Limon / <i>Crab, Lemon Aioli</i>	10
Foie Gras con Reducción de Pedro Ximénez / <i>Foie Gras, Sweet Sherry Reduction</i>	10

PEQUENO

Gilda x3: Aceitunas Gordal, Guindilla, Sardina Ahumada / <i>Gordal Olives, Guindilla Pepper, Smoked Sardines</i>	4
Almendras Marcona / <i>Marcona Almonds (v)</i>	4
Aceitunas Gordal / <i>Gordal Olives (v)</i>	4
Pan y Aceite de Oliva / <i>Bread, Olive Oil (v)</i>	4
Pan y Mantequilla / <i>Bread, Aged Dairy Cow Fat Butter</i>	5
Pan con Tomate / <i>Bread & Tomato (v)</i>	6
Judias Verdes, Salsa de Romesco, Avellanas / <i>Fine Green Beans, Romesco Sauce, Hazelnuts (v)</i>	8

PLATOS

Lomito Iberico Extrem, Extremadura / <i>Cured Pork Loin</i>	40g	13
Jamon 100% Iberico Bellota, Extrem, Extremadura	80g	28
Manchego Cheese, Wildflower Honey		12

TAPAS

Patatas Bravas / <i>Fried Potatoes, Bravas Sauce (v)</i>	7
Txistorra, Mermelada de Guindilla / <i>Spiced Sausage, Chilli Jam</i>	7
Tortilla (v)	8
Pimientos de Padron / <i>Padron Peppers (v)</i>	9
Patatas, Salsa de Chorizo, Yema de Huevo / <i>Chips, Chorizo Sauce, Egg Yolk "Egg & Chips"</i>	9
Croquetas del Día / <i>Croquetas of the Day</i>	9
Dorada a la Donostiarra / <i>Seabream, Garlic, Chilli</i>	16
Pulpo a la Gallega Con Patatas Confitadas / <i>Galician Octopus, Confit Potatoes</i>	19
Carpaccio de Pulpo / <i>Octopus Carpaccio</i>	19
Solomillo Iberico, Salsa de Oporto / <i>Iberian Pork Fillet, Port Sauce</i>	19
Bistec Escocés de Vaca Lechera Sobre Pan Tostado / <i>Dairy Cow Steak Toast</i>	20
Arroz Negro y Marisco / <i>Black Rice, Mixed Seafood</i>	22

@ANDANZA.SEI

INFORME AL PERSONAL SI TIENE ALGUNA ALERGIA / PLEASE INFORM THE STAFF IF YOU HAVE ANY ALLERGIES

Please note a discretionary charge of 12.5% will be added to every bill

TINTO / RED

	175MLS	250MLS	BOTTLE
La Mancha Amphorvm Tempranillo/Syrah Organic. 2022	7.50	10.20	28
Terra Alta Cupatge Herencia. 2021	8.50	11.60	32
Jovan De Silos, Tempranillo, Ribera Del Duero, Cillar De Silos. 2023	9.60	13.00	36
Alicante Al-Muvedre Tinto, Telmo Rodríguez. 2021	10.10	13.80	38
Gallina de Piel, 'Mimetic' Calatayud Garnacha, David Seijas. 2021	10.90	14.90	41
Gaba do Xil Tinto, Valdeorras . Telmo Rodríguez. 2020	11.70	16.00	44
Rioja Crianza, La Montesa, Alvaro Palacios. 2019	12.50	17.00	47
AS XARAS, Mencia, Fedellos do Couto. 2021/2022	13.30	18.20	50
Ribera del Duero Crianza Cillar de Silos. 2020			60
Gallina de Piel, 'Roca del Crit' Empordà Garnacha/Cariñena, David Seijas. 2018			60
Priorat Camins del Priorat, Álvaro Palacios. 2021			65
Lalama, Ribeira Sacra, Dominio do Bibei. 2020			70
Bodega Mustiguillo Finca Terrerazo. 2020			75
BASTARDA, Ribera Sacra, Merenzao, Fedellos Do Couto. 2021			80
Ribera del Duero Torresilo Ribera del Duero, Cillar de Silos. 2020			90
Finca Dofi Priorat Alvaro Palacios. 2020			110

BLANCO / WHITE

	175MLS	250MLS	BOTTLE
La Mancha Amphorvm Sauvignon/Verdejo Blanco Organic. 2022	7.50	10.20	28
Terra Alta Garnatxa Blanca, Herència Altés. 2022	8.50	11.60	32
Rueda Basa, Telmo Rodríguez. 2022	9.10	12.40	34
O Fillo Da Condesa, Vinas Familia Gil Albarino, Rias Baixas, Galicia. 2022	10.10	13.80	38
Gallina de Piel, 'Ikigall' Penedès. Xarel-lo, Malvasia, Muscat. David Seijas. 2022	11.70	16.00	44
Valdespino, 'Viña Macharnudo Alto' Barrel-Fermented Palomino, Andalucía. 2021	12.50	17.00	47
Lagar Da Condesa, Vinas Familia Gil Albarino, Rias Baixas, Galicia. 2021	14.70	19.90	55
Gaba do Xil Branco Godello, Valdeorras. Telmo Rodríguez. 2020			60
Blanco de Silos Albillo, Ribera del Duero, Cillar de Silos. 2021			65
La Serra Blanc Garnacha Blanca Herència Altés. 2018			70
Fedellos Do Couto, TESTOIRO, Galicia. Godello, Doña Blanca, Colgadeira. 2019			80

TXACOLI

	175MLS	250MLS	BOTTLE
Flysch Txacoli, D.O. Getariako Txakolina, Bodega Gorosti. 2022	10.90	14.90	41

ROSADO / ROSE

	175MLS	250MLS	BOTTLE
Ribera del Duero Rosado de Silos. 2022	9.00	10.90	30

CAVA / FIZZ

		125MLS	BOTTLE
Lacrima Baccus Brut Reserva, Cava. 2020		8.00	45
Lacrima Baccu Brut Rosado; Cava. 2021		8.00	45
Lopart Original 1887 Brut Nature Gran Reserva Corpinnat. 2010			75

CERVEZA

		330MLS	
Mahou Draught		5.00	
Daura Damm Sin Gluten Bottle		5.50	
Estrella de Galicia Alcohol Free Bottle		5.50	
Damm Lemon Clara Mediterranea Bottle		5.00	

VERMOUTH

		100MLS	BOTTLE
Vermut Golfo, Cillar de Silos		7.50	45
Lustau Vermouth Blanco, Bodegas Lustau		9.50	60
Lustau Vermouth Rojo, Bodegas Lustau		9.50	60
Lustau Vermouth Rosado, Bodegas Lustau		9.50	60

DRY JEREZ

		100MLS	BOTTLE
Amontillado Los Arcos, Solera Familiar (75cl) NV		7.50	45
Lustau Manzanilla Papyrusa (75cl)		8.50	45
Fino Maestro Sierra (75cl)		8.50	
Oloroso Maestro Sierra (75cl)		8.50	

SWEET JEREZ

		50MLS	BOTTLE
Pedro Ximénez El Candado (37.5ml)		5.50	35

DIGESTIVO

		50MLS	
Patxaran		7.50	
Crema de Licor		7.50	
Aguardiente de Orujo		7.50	
Licor de Hierbas		7.50	

SPIRITS & COCKTAILS

Innat Gin & Tonic	10	Diet Coke	3.50
Gin Mare & Tonic	12	Coke Zero	3.50
		Coca Cola	3.50
NEGRONI ANDANZA - Golfo Vermouth, Larios Gin, Campari	10	Tonic Water	2.00
KALIMOTXO - Red Wine, Coca Cola	10	Fanta Lemon	2.50
PONCHE FIZZ – Ponche Caballero, Cava	10	Sprite	2.50
NEGRONI EQUIVOCADO – Golfo Vermouth, Campari, Cava	10	Mondariz Still Water 750mls	4.50
		Vichy Catalan Sparkling Water 500mls	4.50

SOFT DRINKS