

ANDANZA

OCTUBRE / OCTOBER 2023

PINTXOS

Pollo Frito en Salmuera con Yuzu, Alioli de Albahaca Tailandesa, Miel Picante / <i>Yuzu Brined Fried Chicken, Thai Basil Aioli, Hot Honey</i>	9
Foie Gras Con Reducción De Pedro Ximénez / <i>Foie Gras, Sweet Sherry Reduction</i>	9
Secreto Ibérico, Mantequilla Morena, Salvia / <i>Iberico Pork, Brown Butter, Sage</i>	9
Langosta, Mantequilla De Cacahuets, Espárragos Fermentados, Huevas / <i>Lobster, Peanut Butter, Fermented Asparagus, Roe</i>	9
Pechuga De Pato, Relleno De Chorizo, Melaza De Cerezas / <i>Duck Breast, Chorizo Stuffing, Soured Cherry Molasses</i>	9
Cangrejo Con Aioli De Limon / <i>Crab, Lemon Aioli</i>	9
Bonito, Queso Idiazábal, Tomate Ahumado, Salsa De Menta / <i>Bonito Tuna, Idiazábal Cheese, Smoked Tomato, Mint Salsa</i>	9
Queso Azul, Chutney De Albaricoque, Tapenade / <i>Blue Cheese, Apricot Chutney, Tapenade</i>	8

PEQUENO

Gilda x3: Aceitunas Gordal, Guindilla, Sardina Ahumada / <i>Gordal Olives, Guineilla Pepper, Smoked Sardines</i>	4
Pan y Aceite de Oliva / <i>Bread, Olive Oil (v)</i>	3
Pan y Mantequilla / <i>Bread, Aged Fat Butter</i>	4
Almendras Marcona / <i>Marcona Almonds (v)</i>	4
Aceitunas Gordal / <i>Gordal Olives (v)</i>	4
Pan con Tomate / <i>Bread & Tomato (v)</i>	6
Ensalada de Judías Verdes, Naranjas, Avellanas y Aderezo De Castañas / <i>Green Beans, Oranges, Hazelnuts, Chestnut Dressing (v)</i>	8

TAPAS

Pimientos de Padron / <i>Padron Peppers (v)</i>	8
Tortilla (v)	8
Patatas Bravas / <i>Fried Potatoes, Bravas Sauce (v)</i>	7
Arroz Negro y Marisco / <i>Black Rice, Mixed Seafood</i>	16
Pulpo a La Gallega Con Patatas Confitadas / <i>Galician Octopus, Confit Potatoes</i>	17
Dorada, Sobrasada, Setas, Alcaparras / <i>Sea Bream, Sobrasada, Mushrooms, Capers</i>	16
Croquetas del Día / <i>Croquetas of the Day</i>	9
Txistorra, Mermelada De Guindilla / <i>Spiced Sausage, Chilli Jam</i>	7
Carpaccio De Alcachofa, Jamón Ibérico, Parmesano, Pistachos / <i>Artichoke Carpaccio, Jamon Iberico, Parmesan Cream, Pistachios</i>	15
Rabo De Toro Estofado, Albóndigas De Sebo, Puré De Guisantes / <i>Braised Oxtail, Suet Dumpling, Pea Puree</i>	16
Bistec Escocés de Vaca Lechera Sobre Pan Tostado / <i>Dairy Cow Steak Toast</i>	20

PLATOS

Lomito Iberico Extrem, Extremadura / <i>Cured Pork Loin</i>	40g	13
Jamon 100% Iberico Bellota, Extrem, Extremadura	80g	26
Manchego Cheese, Wildflower Honey		12

FOLLOW & TAG US @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	6.90	9.50	26
Terra Alta Cupatge Herencia – 2021	7.60	10.60	29
Rioja Qvinto Arrio Tinto, Bodegas Navarrsotillo - 2021	8.50	11.60	32
Alicante Al-Muvedre Tinto, Telmo Rodríguez - 2021	9.60	13.10	36
Gallina de Piel, 'Mimetic' Calatayud Garnacha, David Seijas - 2021	10.40	14.20	39
Gaba do Xil Tinto, Valdeorras . Telmo Rodríguez - 2020	11.20	15.30	42
Rioja Crianza, La Montesa, Organic - 2019	12.00	16.40	45
Fedellos do Couto, AS XARAS, Mencia - 2021	12.80	17.50	48
Gallina de Piel, 'Roca del Crit' Empordà Garnacha/Cariñena, David Seijas - 2018			50
Ribera del Duero Crianza Cillar de Silos - 2019			55
Priorat Camins del Priorat, Álvaro Palacios - 2021			60
Dominio do Bibeí, 'Lalama' Red Ribeira Sacra - 2020			65
Bodega Mustiguillo Finca Terrerazo - 2020			70
Fedellos Do Couto, BASTARDA, Ribera Sacra, Merenzao - 2020			75
Ribera del Duero Torresilo Ribera del Duero - 2020			85
Finca Dofi Priorat Alvaro Palacios - 2020			105

BLANCO / WHITE

	175MLS	250MLS	BOTTLE
La Mancha Amphorvm Sauvignon/Verdejo Blanco Organic - 2022	6.90	9.50	26
Terra Alta Garnatxa Blanca, Herència Altés - 2022	7.60	10.60	29
Rueda Basa, Telmo Rodríguez - 2022	8.50	11.60	32
O Fillo Da Condesa, Vinas Familia Gil Albarino, Rias Baixas, Galicia - 2022	9.60	13.10	36
Gallina de Piel, 'Ikigall' Penedès. Xarel-lo, Malvasia, Muscat. David Seijas - 2022	11.20	15.30	42
Valdespino, 'Viña Macharnudo Alto' Barrel-Fermented Palomino, Andalucia - 2021	12.00	16.40	45
Gaba do Xil Branco Godello, Valdeorras. Telmo Rodríguez – 2020			50
Blanco de Silos Albillo, Ribera del Duero, Cillar de Silos - 2020			55
La Serra Blanc Garnacha Blanca Herència Altés - 2018			65
Fedellos Do Couto, TESTOIRO, Galicia. Godello, Doña Blanca, Colgadeira - 2019			75

TXACOLI

	175MLS	250MLS	BOTTLE
Flysch Txacoli, D.O. Getariako Txakolina, Bodega Gorosti - 2022	10.40	14.20	39

ROSADO / ROSE

	175MLS	250MLS	BOTTLE
Ribera del Duero Rosado de Silos - 2022	7.60	10.60	29

CAVA / FIZZ

		125MLS	BOTTLE
Lacrima Baccus Brut Reserva, Cava - 2020		7.50	40
Lacrima Baccu Brut Rosado; Cava - 2021		7.50	40
Lopart Original 1887 Brut Nature Gran Reserva Corpinnat - 2010			70

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	
Lustau Vermouth Rojo, Bodegas Lustau		9.50	
Lustau Vermouth Rosado, Bodegas Lustau		9.50	

DRY JEREZ

		100MLS	BOTTLE
Amontillado Los Arcos, Solera Familiar (75cl) NV		7.50	45
Lustau Manzanilla Pápirusa (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

Larios 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	Still Mineral Water 750mls	4.50
		Sparkling Mineral Water 750mls	4.50

SOFT DRINKS