



POSTRES / DESSERTS

Arroz con leche <i>Rice pudding</i>	7€
Tarta dulce de leche..... <i>Sweet milk cake</i>	7€
Filloas <i>Crepes</i>	7€
Tarta queso Premium <i>Premium cheesecake</i>	7€
Tatín de manzana con helado de vainilla <i>Apple tart with vanilla ice cream</i>	7€
Coulant de chocolate y mango <i>Chocolate and mango coulant</i>	7€
Fruta variada <i>Variety of fruit</i>	7€
Helados variados <i>Varied ice cream</i>	6€
Pan y aperitivo <i>Bread and appetif</i>	3€

* IVA incluido / * VAT Included

LA CLAVE
COCINA ESPAÑOLA



ENTRANTES / STARTERS

Jamón ibérico de bellota <i>Acorn-fed Iberian ham</i>	26€
Cecina de León con virutas de queso <i>Leon jerky with cheese chips</i>	20€
Ensaladilla Rusa (<i>ración</i>) <i>Russian Salad (portion)</i>	8€
Anchoas de Santoña <i>Santoña anchovies</i>	<i>Ración/Ration: 20€ - Individual: 3€</i>
Carpaccio de bacalao ahumado <i>Smoked cod carpaccio</i>	18€
Tartare de salmón con quinoa <i>Salmon tartare with quinoa</i>	18€
Calamares fritos de potera <i>Pointer-caught fried squid</i>	19€
Croquetas La Clave (<i>unidad</i>) <i>La Clave croquettes (unit)</i>	2€
Croquetas de Cabrales (<i>unidad</i>) <i>Cabrales cheese croquettes (unit)</i>	2€
Pulpo a la brasa o a feira <i>Grilled or á feira octopus</i>	25€
Huevos La Clave <i>La Clave Eggs</i>	18€
Huevos con trufa y zamburiñas <i>Eggs with truffles and scallops</i>	18€

LA CLAVE
COCINA ESPAÑOLA



NUESTRAS ESPECIALIDADES

OUR SPECIALTIES

Cocido Madrileño en 4 vuelcos <i>Madrid stew tipped out 4 times</i>	28€
Rabo de toro / <i>Oxtail</i>	18€
Conejo asado a baja temperatura <i>Slow-roasted rabbit</i>	17€
Gallina de corral en pepitoria <i>Free-range chicken fricassée</i>	20€
Callos a la Madrileña / <i>Madrid-style tripe</i>	16€
Fabada Asturiana <i>Fabada Asturiana (Asturian Bean Stew)</i>	16€

ENSALADAS Y VERDURAS

SALADS AND VEGETABLES

Ensalada de tomate con ventresca / <i>Tomato and tuna belly salad</i>	18€
Ensalada de rulo de cabra / <i>Rolled goat's cheese salad</i>	16€
Ensalada La Clave / <i>La Clave salad</i>	20€
Parrillada de verduras / <i>Vegetable grill</i>	16€
Alcachofas en flor con ibérico / <i>Artichokes heads with Iberian ham</i>	16€
Habitas con foie / <i>Beans with foie</i>	16€
Ceviche La Clave / <i>Ceviche La Clave</i>	16€
Yemas de espárragos con salmón / <i>Asparagus yolks with salmon</i>	20€
Ensalada de berros, aguacate y jamón ibérico / <i>Watercress, avocado and Iberian ham</i> ..	16€

ARROCES CALDOSOS / RICE DISHES

(min 2 pax, precio por persona) / (min serves 2, price per person)

Arroz con bogavante / <i>Rice with lobster</i>	22€
Arroz con carabineros / <i>Rice with red prawns</i>	24€



MARISCOS / SHELLFISH

Gamba blanca de Huelva 250g (<i>plancha o cocida</i>)..... <i>Huelva white prawn 250g (grilled or stewed)</i>	32€
Langostino de Sanlúcar 250g <i>Sanlúcar king prawn 250g</i>	32€
Zamburiñas a la plancha..... <i>Grilled variegated scallops</i>	20€

PESCADOS / FISH

Merluza de pincho nacional (<i>Plancha, gallega o en delicias</i>)..... <i>Line-caught Spanish hake (grill, Galician or three delights)</i>	24€
Bacalao Vizcaína / <i>Biscayan cod</i>	22€
Pixín (2 pax, precio por persona) / <i>Anglerfish (2 people, price per person)</i>	25€
Cachopo de merluza / <i>Hake cachopo</i>	24€

CARNES / MEATS

Entrecot Gallego / <i>Galician fillet steak</i>	21€
Chuletillas de cordero / <i>Roast lamb cutlets</i>	20€
Cachopo de solomillo / <i>Beef tenderloin cordon bleu</i>	26€
Solomillo La Clave / <i>La Clave sirloin steak</i>	26€
Cochinillo estilo Segovia / <i>Segovia-style roast suckling pig</i>	26€
Chuletón Gallego laminado (2 pax) / <i>Glazed Galician chop (serves 2)</i>	50€
Lomo laminado La Clave (2 personas) / <i>La Clave veal tenderloin (2 people)</i>	50€
Cabrito asado 1/4 (2 personas) / <i>¼ kid roast (2 people)</i>	52€