

ENTRANTES / STARTERS

Jamón ibérico de bellota <i>Acorn-fed Iberian ham with toasted bread and natural grated tomato</i>	26 €
Cecina de León con virutas de queso <i>Cecina (salted meat) from León with cheese shavings</i>	20 €
Ensaladilla rusa <i>La Clave (ración)</i> <i>La Clave potato salad</i>	9 €
Anchoas de Santoña <i>Santoña anchovies</i>	Ración / Ration: 20 € - Individual: 3 €
Salmón ahumado con espárragos y vinagreta ilustrada <i>Smoked salmon with asparagus and tartar sauce</i>	20 €
Croquetas La Clave (unidad) <i>La Clave croquettes (unit)</i>	2 €
Croquetas de Cabrales (unidad) <i>Cabrales croquettes (unit)</i>	2 €
Sepia rebozada con alioli suave de ajos asados <i>Squid battered with mild roasted garlic alioli</i>	18 €
Salpicón de mariscos con verduritas crujientes <i>Seafood cocktail with crunchy veggies</i>	16 €
Crujientes de mar con mahonesa de Kimchi <i>Crunch sea bites with Kimchi mayonnaise</i>	19 €

NUESTRAS ESPECIALIDADES / SPECIALITIES

 Cocado Madrileño en 4 vuelcos <i>Madrid cocido in four phases</i>	28 €
Rabo de toro <i>Oxtail</i>	18 €
Conejo asado a baja temperatura <i>Slow-roasted rabbit</i>	17 €



LA CLAVE

COCINA ESPAÑOLA

ENSALADAS Y VERDURAS / SALADS AND VEGETABLES

Ensalada de tomate feo de Almería con bonito confitado <i>Almería tomato salad with candied tuna</i>	18 €
Ensalada de hortalizas asadas en vinagreta de su jugo con ventresca <i>Salad with grilled vegetables in vinaigrette made of their juice with tuna belly</i>	20 €
Alcachofas en flor con ibérico <i>Artichokes in flower with Iberian ham</i>	16 €
Ensalada de berros, aguacate y jamón ibérico <i>Watercress, avocado and Iberian ham salad</i>	16 €
Salmorejo tradicional con jamón y huevo <i>Traditional salmorejo (cold tomato soup) with ham and egg</i>	12 €
Gaspacho cordobés con guarnición de sus hortalizas <i>Cordoba gazpacho with vegetable garnish</i>	10 €

ARROCES Y HUEVOS / RICE AND EGG

Arroz meloso a la marinera con calamar y carabinero <i>Creamy rice marinera style with calamari and shrimp</i>	22 €
Huevos con trufa y zamburiñas <i>Eggs with truffle and scallops</i>	18 €
Tortilla española <i>Spanish omelette</i>	10 €
Tortilla de patata, bacalao y puerro <i>Potato, cod and leek omelette</i>	12 €

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

Gamba roja del Mediterráneo al gusto <i>Red Mediterranean shrimp to taste</i>	(precio según mercado) <i>(price based on market)</i>
Tartare de atún y aguacate con kimchi <i>Tuna and avocado tartar with kimchi</i>	14 €
Boquerones frescos a la bilbaína en sartén <i>Fresh Bilbao-style anchovies, fried</i>	18 €
Merluza de pincho nacional al gusto <i>Hake skewer to taste</i>	24 €
Bacalao a la vizcaína sobre crema de pilpil <i>Biscay-style cod on pilpil cream</i>	22 €

CARNES / MEAT

Lomo de vaca gallega laminado con patata a la inglesa <i>Galician tenderloin laminated with English-style potato</i>	50 €
Cachopines de solomillo con patata natural y pimientos de Padrón <i>Small sirloin cachopo with natural potato and roasted green peppers</i>	26 €
Solomillo de ternera La Clave <i>La Clave beef tenderloin</i>	26 €
Chuletillas de cordero asadas en sartén con ajos -o al natural- <i>Pan-grilled lamb chops with garlic (or plain)</i>	20 €
Cabrito asado (Por encargo, 2 pax) <i>Roasted suckling goat (advance order, 2 people)</i>	52 €
Entrecot gallego <i>Galician entrecôte</i>	21 €

POSTRES / DESSERTS

Arroz con leche <i>Rice pudding</i>	7 €
Filloas <i>Filloas (crepes)</i>	7 €
Tarta queso Premium <i>Premium cheesecake</i>	7 €
Tatín de manzana con helado de vainilla <i>Apple tarte tatin with vanilla ice cream</i>	7 €
Coulant de chocolate y mango <i>Chocolate coulant and mango</i>	7 €
Fruta variada <i>Assorted fruit</i>	6 €
Helados variados <i>Assorted ice creams</i>	6 €
Pan y aperitivo <i>Bread and aperitif</i>	3 €

* IVA incluido / * VAT Included