



Velad Al-Abyadh

- Vélez Blanco -

ENSALADAS SALADS

Ranchera

 13,00 €

(Lechuga variada, tomate, cebolla, maíz, dulce, pollo, bacon, queso feta y salsa ranchera)

Ranchera (mixed lettuce, tomato, onion, sweet corn, chicken, bacon, feta cheese, and ranchera sauce)

Ensalada velad

 14,00 €

(Lechuga variada, tomate, cebolla, queso de cabra, frutos secos, jamón salteado y vinagreta de frutos secos)

Velad Salad (mixed lettuce, tomato, onion, goat cheese, nuts, sautéed ham, and nut vinaigrette)

Ensalada mixta

8,00 €

Mixed Salad

Tomate con ventresca y anchoas

 13,00 €

Tomato with tuna belly and anchovies

ENTRANTES STARTERS

Tartar de atún con aguacate y tomate cherry -----		14,00 €
<i>Tuna tartare with avocado and cherry tomatoes</i>		
Tartar de salmón con manzana, mango y jengibre -----		12,00 €
<i>Salmon tartare with apple, mango, and ginger</i>		
Carpaccio de calabacín con burrata, atún rojo salteado, frutos secos y vinagreta de miel mostaza -----	  	12,00 €
<i>Zucchini carpaccio with burrata, sautéed bluefin tuna, nuts, and honey-mustard vinaigrette</i>		
Carpaccio de atún con mahonesa de chili dulce -----	  	10,00 €
<i>Tuna carpaccio with sweet chili mayonnaise</i>		
Jamón y queso -----		13,00 €
<i>Ham and cheese</i>		
Surtido de quesos -----		14,00 €
<i>Assorted cheeses</i>		
Surtido de embutidos ibéricos -----		12,00 €
<i>Assorted Iberian cured meats</i>		
Cecina con parmesano y reducción de PX -----		12,00 €
<i>Cecina with Parmesan cheese and PX reduction</i>		
Lomo de orza -----		12,00 €
<i>Lomo de Orza (pork loin)</i>		
Croquetas de jamón ibérico -----		8,00 €
<i>Iberian ham croquettes</i>		
Alcachofas con bechamel, queso y reducción de PX -----	 	9,00 €
<i>Artichokes with Béchamel, cheese, and PX reduction</i>		
Setas a la plancha con salsa verde -----		8,00 €
<i>Grilled mushrooms with green sauce</i>		
Patatas bravas (estilo de la casa) con bacon y crujiente de cebolla -----		8,00 €
<i>House-style patatas bravas with bacon and crispy onions</i>		
Queso frito con tomate caramelizado -----		9,00 €
<i>Fried cheese with caramelized tomato</i>		
Patatas con salsa boloñesa y queso fundido -----		8,00 €
<i>Potatoes with Bolognese sauce and melted cheese</i>		
Ensaladilla rusa con salmón ahumado -----	 	8,00 €
<i>Russian salad with smoked salmon</i>		

PESCADOS FISH

Calamares fritos <i>Fried squid</i>		10,00 €
Calamar nacional a la plancha <i>Grilled squid</i>		19,00 €
Gulas al ajillo con gambas y tostas de ali-oli <i>Grilled baby eels with garlic and shrimp and aioli toast</i>	 	9,00 €
Gambón al ajillo <i>Garlic shrimp</i>		12,00 €
Sepia a la plancha <i>Grilled cuttlefish</i>		13,00 €
Pulpo frito con mojo picón <i>Fried octopus with mojo picón sauce</i>	 	13,00 €
Pulpo a la brasa con patatas a lo pobre y queso de tetilla <i>Grilled octopus with poor man's potatoes and tetilla cheese</i>	 	24,00 €
Gamba roja a la plancha (8 unidades) <i>Grilled red shrimp (8 pieces)</i>		17,00 €
Dorada a la plancha <i>Grilled sea bream</i>		15,00 €
Lenguado a la plancha <i>Grilled sole</i>		15,00 €
Atún rojo con salsa de soja y mostaza <i>Bluefin tuna with soy and mustard sauce</i>	  	15,00 €
Bacalao con patatas a lo pobre, bechamel y parmesano <i>Cod with poor man's potatoes, béchamel, and Parmesan cheese</i>		14,00 €

CARNE MEAT

Solomillo de cerdo con burrata y pesto <i>Pork tenderloin with burrata and pesto</i>		13,00 €
Pluma de bellota a la brasa <i>Grilled acorn-fed pluma</i>		23,00 €
Secreto ibérico a la brasa <i>Grilled Iberian secret steak</i>		12,00 €
Entrecote de angus <i>Angus entrecote</i>		24,00 €
Costillas de cordero a la brasa <i>Grilled lamb ribs</i>		17,00 €
Paletilla de cabrito al horno <i>Baked shoulder of young goat</i>		26,00 €
Costillar de cerdo BBQ <i>BBQ pork ribs</i>		18,00 €
Pan bao relleno de carrillera <i>Bao buns stuffed with cheeks</i>		4,00 €
Hamburguesa de cerdo ibérico con jamón, queso y pepinillos <i>Iberian pork burger with ham, cheese, and pickles</i>		9,50 €
Hamburguesa de angus con cecina, queso y salsa argentina <i>Angus burger with Cecina, cheese, and Argentine sauce</i>		13,00 €
Perrito Velad, con sofrito de carne picada, pepinillo, jalapeños y salsa cheddar <i>Velad Hot Dog, with ground beef, pickles, jalapeños, and salsa</i>		7,00 €

PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS (VIERNES Y SÁBADOS)

FRESH FISH AND SEAFOOD (FRIDAYS AND SATURDAYS)

Boquerones		7,50 €
<i>Anchovies</i>		
Mejillones al vapor		6,50 €
<i>Steamed mussels</i>		
Almejas		13,00 €
<i>Clams</i>		
Gamba blanca a la plancha		13,00 €
<i>Grilled white shrimp</i>		
Cazón en adobo		12,00 €
<i>Adobo dogfish</i>		
Navajas		9,00 €
<i>Razor clams</i>		
Quisquilla a la plancha		11,00 €
<i>Grilled shrimp</i>		

POSTRES DESSERTS

Tarta de queso		4,50 €
<i>Cheesecake</i>		
Tarta de chocolate blanco con filipinos		4,50 €
<i>White chocolate cake with Filipinos</i>		
Tiramisú	 	4,50 €
<i>Tiramisu</i>		
Piña natural con crema catalana	 	4,50 €
<i>Natural pineapple with Catalan cream</i>		
Natillas de chocolate		4,00 €
<i>Chocolate custard</i>		
Helado de turrón con chocolate		4,50 €
<i>Nougat ice cream with chocolate</i>		
Helado de vainilla, chocolate o limón		4,00 €
<i>Vanilla, chocolate, or lemon ice cream</i>		