

Estacion Central

121 SE 1st St 33131-1413 · +13054202205 · Updated: Jan 14, 2026

[View online menu](#)



L.1 LITORAL 7

Anillas de calamar fritas a la andaluza

\$15.90

Andalusian-style fried calamari rings

Pescadito frito

\$18.90

Fried baby fish

Langostinos tigres a la plancha (4 und.)

\$37.90

Grilled tiger prawns (4 unt.)

Gambas al ajillo

\$17.90

Prawns with garlic

Marmitako (papas guisadas con atún)

\$15.90

Tuna fish stew

Bacalao a la vizcaína

\$23.90

"Vizcaina" style cod fish

Sepia a la parrilla

\$25.90

Grilled cuttlefish

L.2 GALICIA EXPRESS 3

Pulpo a la gallega

\$24.90

Galician style octopus

Almejas en salsa verde

\$17.90

Clams in green sauce

Mejillones a la marinera

\$16.90

Mussels in marinara sauce

L.3 PENÍNSULA 11

Patatas bravas

\$7.90

Potatoes with spicy sauce

Parrillada de verduras de estación

\$16.90

Grilled vegetables of the season

Croquetas de jamón (4 und.)	\$12.90
Ham croquettes (unt.)	
Huevos estrellados con jamón ibérico	\$24.90
Fried eggs with Iberian ham	
Jamón ibérico (4oz)	\$36.90
Iberian ham (4oz)	
Pan con tomate y jamón ibérico (2oz)	\$14.80
Bread with tomato and Iberian ham (2oz)	
Chistorra frita con AOVE	\$11.90
Fried chistorra with EVOO	
Cucurucho de torreznos (chicharrones)	\$15.90
Fried pork rinds	
Chorizo a la sidra	\$11.90
Chorizo in cider	
Chistorra al vino blanco	\$11.90
Chistorra in white wine	
Fabada asturiana	\$17.90
"Fabada asturiana"	

L.4 MEDITERRÁNEA 5

Ensalada de arúgula con naranja y queso de cabra braseado	\$16.90
Arugula salad with orange and brazed goat cheese	
Paella marinera (2 pax)	\$44.00
Seafood paella (2 pax)	
Arroz del señorito (2 pax)	\$48.00
Paella "Señorito" (2 pax)	
Arroz caldoso con bogavante (2 pax)	\$48.90
Rice with lobster (2 pax)	
Cazuela de rape y gambas (2 pax)	\$36.90
Monkfish and shrimp casserole (2 pax)	

L.5 TRAYECTO INTERIOR 4

Lentejas guisadas con chorizo	\$8.90
Lentils stew with chorizo	
Cochinillo asado con papa panadera	\$32.90
Roast suckling pig with papa panadera	

Chuletillas de cordero con piquillos braseados (4 und.)	\$31.90
Braised lamb chops and red peppers (4 unt.)	
Carrilleras de ternera en salsa española	\$31.90
Veal cheeks with Spanish sauce	

L.6 ENTRE ISLAS 3

Caldereta de langosta (2 pax)	\$59.90
Lobster stew (2 pax)	
Ropa vieja	\$17.90
"Ropa vieja"	
Garbanzos con chorizo	\$14.90
Chickpeas with chorizo	

L.7 LÍNEA DULCE 4

Flan de huevo artesano	\$6.90
Artisan egg flan	
Tarta de queso vasca	\$7.90
Basque cheesecake	
Crema catalana	\$6.90
Catalan cream	
Torrija con helado de dulce de leche	\$10.90
French toast with "dulce de leche" i cream	

VINOS / WINES 13

D.O. Cava	\$34.65
El Xamfra Brut Nature, El Xamfra Brut, El Xamfra Semisec	
D.O. Champagne	\$115.15
Moët & Chandon, Shopie Baron	
Italy	\$30.45
Prosecco	
Spain	\$22.90
Sparkling	
Brasil	\$22.05
Rosé Sparkling Brut Brazil	
D.O. Rías Baixas	\$33.25
Bouza do Rei Albariño, Xelmirez Albariño	

Castilla y León	\$24.15
Verdejo Cotoval, Verdejo Carrasviñas	
USA, California	\$65.80
Chardonnay La Crema	
Argentina	\$20.30
Sauvignon Blanc Bodega Privada	
Italy	\$45.15
Pinot Grigio, Moscato	
Spain	\$22.90
Rosé Yllera	
D.O. Rioja	\$25.55
Conde de Altava Crianza, Conde de Altava Reserva, Casado Morales Crianza, Casado Morales Reserva, Gran Reserva Casado Morales	
D.O. Ribera del Duero	\$28.90
Roa Roble 100% Tempranillo, Roa Crianza, Roa Reserva, Matarromera	

POR COPAS / BY THE GLASS ¹

Vino blanco, tinto o rosado	\$9.00
White wine, rosé wine or red wine	

CERVEZAS / BEERS ²

Barril / Draft	AVAILABLE OPTIONS
Estrella Damm	25 cl: \$6.00
	33 cl: \$8.00
Botella / Bottle	\$7.00
Estrella de Galicia, 1906 Reserva especial, 1906 Black	

REFRESCOS / SOFT DRINKS ²

Agua / Water	AVAILABLE OPTIONS
Agua Solán de Cabras, Agua con gas	0.5 cl: \$3.00
	0.750 cl: \$5.00
	0.33 cl: \$5.00
	0.50 cl: \$4.00

Refrescos / Sodas	\$3.00
Canned sodas	

COCKTAILS ⁶

Agua de Valencia	\$12.00
-------------------------	----------------

Margarita Mule	\$14.00
Lichie Martini	\$15.00
Gin Tonic Langford	\$15.00
Tinto de verano	\$8.00
Sangría de Moscato	AVAILABLE OPTIONS
	Copa / Glass: \$10.00
	Jarra / Pitcher: \$30.00