



## Del Huerto / from the Garden

<b>ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA</b> TOMATO SALAD WITH VENTRESCA TUNA	14,00€
<b>ENSALADA DE TOMATE CON ORÉGANO</b> TOMATO SALAD WITH OREGANO	8,50€
<b>ENSALADA MIXTA CON ATÚN</b> MIXED SALAD WITH TUNA Atún, Cebolla, Tomate, Zanahoria, Lechuga y Olivas. Tuna, Onion, Tomato, Carrot, Lettuce and Olives.	12,00€
<b>ENSALADILLA RUSA CASERA</b> HOMEMADE RUSSIAN SALAD Patata, Zanahoria, Atún, Guisantes y Huevo Cocido. Potato, Carrot, Tuna, Peas and Hard-Boiled Egg.	11,50€
 <b>PARRILLADA DE VERDURAS</b> GRILLED VEGETABLES Tomate, Setas, Cebolla, Calabacín, Berenjena, Pimientos Rojo/Verde y Espárragos Trigueros. Tomato, Mushrooms, Onion, Zucchini, Eggplant, Red/Green Peppers and Wild Asparagus.	15,50€

## Ibéricos / Iberico Cold Cuts

Corte a cuchillo / Hand Cut

 <b>SURTIDO DE IBÉRICOS</b> (+Ración Pan Tumaca) ASSORTMENT OF IBÉRICO CURED MEATS (+Tumaca Bread) Jamón, Chorizo, Salchichón y Lomo Ibéricos de Extremadura, Cecina de León y Queso de Zamora.	32,00€
● 1/2 RACIÓN(+Pan Tumaca) - 1/2 RATION (+Tumaca Bread)	20,00€
<b>JAMÓN IBÉRICO DE EXTREMADURA</b> IBÉRICO CURED HAM FROM EXTREMADURA	23,00€
<b>LOMO IBÉRICO DE EXTREMADURA</b> IBÉRICO PORK LOIN FROM EXTREMADURA	23,00€
<b>CHORIZO IBÉRICO DE EXTREMADURA</b> IBÉRICO CHORIZO FROM EXTREMADURA	21,00€
<b>SALCHICHÓN IBÉRICO DE EXTREMADURA</b> IBÉRICO SALCHICHÓN FROM EXTREMADURA	21,00€
<b>CECINA DE VACUNO DE LEÓN</b> CURED BEEF FROM LEÓN	23,00€
<b>QUESO CURADO DE ZAMORA</b> ZAMORA CURED CHEESE	21,00€
<b>RACIÓN EXTRA PAN TUMACA</b> / EXTRA TUMACA BREAD	3,50€

## Para Picar / Appetizer

<b>CANAPÉ DE ANCHOA + VERMUT DE GRIFO</b> CANAPE OF ANCHOVY WITH ON TAP VERMOUTH	4,50€
 <b>ALITAS DE POLLO CON SALSA DEL CHEF</b> CHICKEN WINGS WITH CHEF'S SAUCE	12,00€
<b>EMPANADA GALLEGA DE CARNE, ATÚN O JAMÓN Y QUESO</b> / GALICIAN PIE WITH MEAT, TUNA OR HAM AND CHEESE	5,00€
<b>CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO</b> - 6 UD. IBÉRICO CURED HAM CROQUETTES - 6 PCS.	12,00€
 <b>CROQUETAS DE BACALAO CON PANKO</b> - 6 UD. COD CROQUETTES (PANKO BREADES) - 6 PCS.	12,00€
<b>TORTILLA ESPAÑOLA ENTERA</b> WHOLE SPANISH OMELETTE	15,00€
● <b>PINCHO</b> / SLICE	4,50€
<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b> PADRÓN PEPPERS (SPICE SURPRISE)	11,00€
<b>HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO O CHORIZO CRIOLLO A LAS BRASAS</b> FRIED EGGS WITH IBÉRICO CURED HAM OR GRILLED CREOLE CHORIZO	15,00€

## Pescado...rico,rico / Fish... yummy

<b>BOQUERONES FRITOS</b> FRIED FRESH ANCHOVIES	12,00€
<b>LANGOSTINOS A LA PLANCHA</b> - 10 UD. GRILLED KING PRAWNS -10 PCS.	13,00€
<b>GAMBAS A LA PLANCHA</b> - 12>14 UD. GRILLED PRAWNS - 12>14 PCS.	14,00€
<b>GAMBAS AL AJILLO</b> / GARLIC PRAWNS	14,00€
<b>GULAS AL AJILLO</b> / GARLIC GULAS	12,00€
<b>CALAMARES REBOZADOS FRITOS</b> FRIED BATTERED SQUID	13,00€
<b>CHOPITOS REBOZADOS FRITOS</b> FRIED BATTERED BABY SQUID	13,00€
 <b>FRITURA PESCAÍTOS</b> / SPECIAL FRIED FISH Servido con Ensalada / Served with Salad Boquerones, Chopitos, Calamares, Cazón y Langostinos. Anchovies, Baby Squid, Squid, Dogfish and King Prawns.	38,00€
● 1/2 RACIÓN - 1/2 RATION	22,00€


## Clásicos Populares / House Specials

<b>PAELLA DE MARISCOS Y POLLO</b> (RACIÓN) SEAFOOD AND CHICKEN PAELLA (PORTION)	9,00€
 <b>RABO DE TORO EN SALSA</b> / OXTAIL IN SAUCE*	20,00€
<b>ALBÓNDIGAS TERNERA</b> / VEAL MEATBALLS*	15,50€
<b>CALDO DE COCIDO</b> / BROTH MADRID-STYLE COCIDO	4,50€
<b>GRAN CANAPÉ VULCANO</b> Lacón, Queso Fundido, Rodajas de Tomate Fresco, Orégano, Pimentón y Aceite de Oliva Virgen Extra. Pork Shoulder Ham, Cheese, Fresh Tomato, Oregano, Paprika & Extra Virgin Olive Oil.	9,50€
<b>MILANESA NAPOLITANA*</b> (POLLO O TERNERA) MILANESE IN THE NEAPOLITAN STYLE (CHICKEN OR VEAL) Con Lacón, Salsa de Tomate y Queso Fundido. With Pork Shoulder Ham, Tomato Sauce & Melted Cheese.	17,00€
<b>BOCADILLO CALAMARES</b> / SQUID SANDWICH	8,00€
<b>CAZUELA DE PROVOLONE CON ORÉGANO</b> PROVOLONE CHEESE WITH OREGANO CASSEROLE	12,00€
 <b>LACÓN A LA GALLEGA</b> GALICIAN STYLE PORK SHOULDER	14,50€

\* Con Patatas Fritas / With Fried Potatoes

## De Cuchara / Spoon Dishes

CALIDAD Y TAMAÑO

 <b>GRAN COCIDO MADRILEÑO</b> GRAN MADRID-STYLE COCIDO (Only at Midday) Puchero con caldo de Cocido con Fideos y fuente de Garbanzos calidad extra, Morcillo, Panceta, Falda de Ternera, Gallina, Tocino, Zanahoria, Patata, Repollo, Chorizo y Morcilla Asturianos.	19,00€
<b>FABADA ASTURIANA</b> / ASTURIAN BEAN STEW Alubias con Chorizo y Morcilla Asturianos, Tocino, Panceta y Picada de Jamón Ibérico.	15,00€
<b>LENTEJAS ESTOFADAS</b> / LENTIL STEW Lentejas Pardinas con Refrito de Verduritas, Tocino, Morcilla y Chorizo Asturianos, Zanahoria y Pimentón.	14,00€
<b>CALLOS A LA MADRILEÑA</b> MADRID-STYLE TRIPE Callos, Morro, Oreja, Chorizo y Morcilla Asturianos. Condimentado con Pimentón.	15,00€

 RECOMENDADO / RECOMMENDED



# Bebidas - Drinks

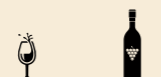
VERMUT DE GRIFO / VERMOUTH ON TAP	3,00€
CAÑITA	2,00€
CAÑA (DOBLE) / DOUBLE BEER	3,00€
COPA DE CERVEZA / BEER CUP	4,00€
JARRA DE CERVEZA / BEER JUG	5,00€

<b>GAMA 'SAN MIGUEL' / BOTTLES OF BEER</b>	
SAN MIGUEL ORIGINAL NATURAL (TERCIO)	3,20€
ESPECIAL GLUTEN FREE (TERCIO)	3,20€
SELECTA TOSTADA EXTRA (TERCIO)	3,20€
MAGNA ROJA 0,0 (TERCIO)	3,20€

<b>REFRESCOS / SOFT DRINKS</b>	
ZUMOS / JUICES - NESTEA - AQUARIUS	3,00€
AGUA MINERAL CON/SIN GAS	2,30€

<b>MINERAL WATER / SPARKLING WATER</b>	
TINTO DE VERANO / RED WINE SPRITZER	3,50€
COPA TINTO DE VERANO / RED WINE SPRITZER CUP	4,50€
DOBLE DE SANGRÍA / DOUBLE SANGRÍA	3,50€
COPA DE SANGRÍA / SANGRÍA CUP	4,50€
JARRA SANGRÍA 1L / SANGRÍA PITCHER 1L	16,00€

## VINOS TINTOS - PATA NEGRA



TINTO DE LA CASA - D.O. TORO TEMPRANILLO ROBLE	2,50€	16,00€
D.O. RIOJA CRIANZA	3,20€	17,00€
D.O. RIOJA RESERVA	-	24,00€
D.O. RIBERA DEL DUERO - ROBLE	3,50€	19,00€
D.O. RIBERA DEL DUERO RESERVA - ARNÁIZ	-	27,00€
D.O. VINOS DE MADRID - LAS LETRAS ROBLE 2018 - 4 MESES EN BARRICA	3,50€	22,00€

## VINOS BLANCOS

VERDEJO D.O. RUEDA - CASTILLO DE AZA	3,00€	16,00€
D.O. RÍAS BAIXAS - ALBARIÑO	3,50€	22,00€
VINO BLANCO DULCE DE COSTA - ABULAGA	3,50€	22,00€
SEMIDULCE D.O. RIOJA	3,20€	18,00€
VINO ROSADO - D.O. RIBERA DEL DUERO	2,80€	14,00€
CAVA SUPERIOR / SUPERIOR CAVA	-	16,00€
COMBINADO / MIXED DRINK	9,00€	-
COMBINADO ESPECIAL SPECIAL MIXED DRINK	10,00€	-

# Postres\* / Desserts

FLAN DE HUEVO CON NATA / EGG FLAN WITH CREAM	5,00€
BROWNIE CON NATA / BROWNIE WITH CREAM	5,00€
TARTA DE QUESO CON SIROPE DE FRESA CHEESECAKE WITH STRAWBERRY SYRUP	5,00€
TARTA DE MANZANA / APPLE CAKE	5,00€
CESTA DE BARQUILLO CON HELADO (2 BOLAS) WAFFLE BASKET WITH TWO SCOOPS OF ICE CREAM	5,00€
PUDIN CON NATA / PUDDING WITH CREAM	5,00€
*BOLA EXTRA DE HELADO / EXTRA SCOOP OF ICE CREAM	1,00€

PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

# LA FRAGUA DE VULCANO

En el vértice más literario de la madrileña plaza de Santa Ana, haciendo esquina con el valle-inclanísimo callejón del Gato y la calle Núñez de Arce, donde, allá por los años 50, hervía y se respiraba tauromaquia, literatura y libertinaje del caro, se encuentra hoy nuestra Taberna "La Fragua de Vulcano".

Aún destila el aroma de tasca de posguerra, a vermut de grifo y a cocido guisado a fuego lento, el tradicional, el deseado antaño por la plebe y los ciudadanos de humildes recursos.

Aquí, donde las gambas a la plancha o al ajillo hacían las delicias de señoritos, curas y políticos de la época, hoy son populares placeres entre el renovado público "santaanil".

Aquí, donde el Servicio cambió la chaquetilla blanca y el "sí, señor" por una atención más cercana y desenfadada, sin perder la compostura ni el saber estar, preside Vulcano en su fragua, templando aceros donde los fogones caldean hoy platos de toda la vida, que no han perdido esencia y que, sobre todo para bien, a nadie dejan indiferente.



CARTA ALÉRGENOS



iCOMPARTÉ!  
Share your Experience!



RESTAURANTE SEGURO tratado con Purificador auroair.es.  
Safe Restaurant treated with auroair.es Purifier.

# LA FRAGUA DE VULCANO



@lafraguadevulcanomadrid