

PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Del Huerto / from the Garden

ENSALADA DE VENTRESCA Y TOMATE TOMATO SALAD WITH VENTRESCA TUNA	16,00€
ENSALADA MIXTA CON ATÚN MIXED SALAD WITH TUNA Atún, Cebolla, Tomate, Zanahoria, Lechuga y Olivas. Tuna, Onion, Tomato, Carrot, Lettuce and Olives.	13,00€
 ENSALADILLA RUSA CASERA (1/2 > 9,00€) HOMEMADE RUSSIAN SALAD Patata, Zanahoria, Atún, Guisantes y Huevo Cocido. Potato, Carrot, Tuna, Peas and Hard-Boiled Egg.	14,00€
PARRILLADA DE VERDURAS GRILLED VEGETABLES Tomate, Setas, Cebolla, Calabacín, Berenjena, Pimientos Rojo/Verde y Espárragos Trigueros. Tomato, Mushrooms, Onion, Zucchini, Eggplant, Red/Green Peppers and Wild Asparagus.	18,00€

Ibéricos / Iberico Cold Cuts

Corte a cuchillo / Hand Cut

	RACIÓN / RATION	1/2
 SURTIDO DE IBÉRICOS ASSORTMENT OF IBÉRICO CURED MEATS Jamón, Chorizo, Salchichón y Lomo Ibéricos de Extremadura, Cecina de León y Queso de Zamora. ● Con Ración Pan Tumaca / With Tumaca Bread	35,00€	23,00€
JAMÓN IBÉRICO DE EXTREMADURA IBÉRICO CURED HAM FROM EXTREMADURA	26,00€	15,00€
LOMO IBÉRICO DE EXTREMADURA IBÉRICO PORK LOIN FROM EXTREMADURA	26,00€	15,00€
CHORIZO IBÉRICO EXTREMADURA IBÉRICO CHORIZO FROM EXTREMADURA	22,00€	12,00€
SALCHICHÓN IBÉRICO EXTREMADURA IBÉRICO SALCHICHÓN FROM EXTREMADURA	22,00€	12,00€
CECINA DE VACUNO DE LEÓN CURED BEEF FROM LEÓN	26,00€	15,00€
QUESO CURADO DE ZAMORA ZAMORA CURED CHEESE	25,00€	14,00€
RACIÓN EXTRA ‘PAN TUMACA’ / EXTRA ‘TUMACA BREAD’ SERVICIO DE PAN - 0,50€/pers. / BREAD SERVICE - €0,50/p.p	3,50€	

Para Picar / Appetizer

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO - 6 UD IBÉRICO CURED HAM CROQUETTES - 6 PCS	14,00€
CROQUETAS DE BACALAO CON PANKO - 6 UD COD CROQUETTES (WITH PANKO) - 6 PCS	14,00€
 CROQUETAS DE RABO TORO CON PANKO - 6 UD OXTAIL CROQUETTES (WITH PANKO) - 6 PCS	15,00€
ALITAS DE POLLO CON SALSA DEL CHEF CHICKEN WINGS WITH CHEF’S SAUCE	15,00€
PIMIENTOS DE PADRÓN / PADRÓN PEPPERS	13,00€
 HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO FRIED EGGS WITH IBÉRICO CURED HAM	18,00€
HUEVOS ROTOS CON CHORIZO CRIOLLO FRIED EGGS WITH ‘CHORIZO CRIOLLO’	16,00€
TORTILLA ESPAÑOLA TRADICIONAL TRADITIONAL SPANISH OMELETTE	7,00€
TORTILLA ESPAÑOLA CON CHORIZO SPANISH OMELETTE WITH CHORIZO	8,00€
TORTILLA ESPAÑOLA CON SALSA DE CALLOS A LA MADRILEÑA SPANISH OMELETTE WITH TRIPE SAUCE	8,00€

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

 FRITURA PESCAÍTOS / SPECIAL FRIED FISH 1/2 RACIÓN FRITURA PESCAÍTOS - 1/2 RATION Boquerones, Chopitos, Calamares, Cazón y Langostinos. Anchovies, Baby Squid, Squid, Dogfish and King Prawns.	40,00€ 24,00€
BOQUERONES FRITOS (1/2 > 9,00€) FRIED FRESH ANCHOVIES	15,00€
LANGOSTINOS A LA PLANCHA - 10 UD GRILLED KING PRAWNS - 10 PCS.	16,00€
GAMBAS A LA PLANCHA - 12/14 UD GRILLED PRAWNS - 12>14 PCS.	16,00€
GAMBAS AL AJILLO / GARLIC PRAWNS	17,00€
GULAS AL AJILLO / GARLIC GULAS	14,00€
CALAMARES FRITOS (1/2 > 9,00€) FRIED BATTERED SQUID	16,00€
CHOPITOS FRITOS (1/2 > 9,00€) FRIED BATTERED BABY SQUID	16,00€

Clásicos Populares / House Specials

PAELLA DE MARISCOS Y POLLO (RACIÓN) SEAFOOD AND CHICKEN PAELLA (PORTION)	10,00€
 RABO DE TORO EN SALSA / OXTAIL IN SAUCE	24,00€
ALBÓNDIGAS TERNERA / VEAL MEATBALLS	18,00€
CALDO DE COCIDO BROTH MADRID-STYLE COCIDO	6,00€
OREJA EN CAZUELA / BRAISED PIG’S EAR	14,00€
 TOSTADAS / BOCADILLOS SPECIAL TOASTS / SANDWICHES	
● JAMÓN IBÉRICO, LOMO IBÉRICO, CECINA DE LEÓN O QUESO CURADO DE ZAMORA OF IBERIAN HAM, IBERIAN LOIN, CURED BEEF FROM LEÓN OR CURED CHEESE FROM ZAMORA	9,50€
● SALCHICHÓN IBÉRICO O CHORIZO IBÉRICO IBÉRICO SALCHICHÓN OR IBÉRICO CHORIZO	8,00€
BOCADILLO DE CALAMARES / SQUID SANDWICH	8,00€

De Cuchara / Spoon Dishes

 GRAN COCIDO MADRILEÑO PARA 2 PERS. GRAN MADRID-STYLE COCIDO FOR 2 PEOPLE Puchero con caldo de Cocido con Fideos y fuente de Garbanzos calidad extra con Morcillo, Panceta, Falda de Ternera, Tocino, Gallina, Patata, Repollo, Zanahoria, Chorizo y Morcilla de Asturias.  INCLUIDO: 1 Botella de Tinto ‘La Fragua’+ La Casera INCLUDES: 1 Bottle of Red Wine ‘La Fragua’+ Spanish Soda	42,00€
COCIDO MADRILEÑO INDIVIDUAL GRAN MADRID-STYLE COCIDO (INDIVIDUAL) Puchero con caldo de Cocido con Fideos y fuente de Garbanzos calidad extra con Morcillo, Panceta, Falda de Ternera, Tocino, Gallina, Patata, Repollo, Zanahoria, Chorizo y Morcilla de Asturias.	25,00€
FABADA ASTURIANA / ASTURIAN BEAN STEW Alubias con Chorizo y Morcilla Asturianos, Tocino, Panceta y Picada de Jamón Ibérico.	19,00€
LENTEJAS ESTOFADAS / LENTIL STEW Lentejas Pardinas con Refrito de Verduritas, Tocino, Morcilla y Chorizo Asturianos, Zanahoria y Pimentón.	18,00€
CALLOS MADRILEÑOS / MADRID-STYLE TRIPE	19,00€

CALIDAD Y TAMAÑO

Postres* / Desserts

 FLAN DE HUEVO CON NATA EGG FLAN WITH CREAM	6,00€
BROWNIE CON NATA BROWNIE WITH CREAM	6,00€
TARTA DE QUESO / CHEESECAKE	6,00€
TARTA DE MANZANA / APPLE CAKE	6,00€
CESTA CON 2 BOLAS DE HELADO BASKET WITH 2 SCOOPS OF ICE CREAM	6,00€
PUDIN CON MANZANA Y NATA APPLE AND CREAM PUDDING	6,00€
SURTIDO DE POSTRES ASSORTED DESSERTS	25,00€
 BOLA HELADO EXTRA EXTRA SCOOP OF ICE CREAM	1,00€

Bebidas - Drinks

VERMUT DE GRIFO / VERMOUTH ON TAP	3,00€
TINTO DE VERANO SUMMER RED WINE SPRITZER	3,50€
COPA TINTO DE VERANO GLASS - SUMMER RED WINE SPRITZER	4,50€
DOBLE DE SANGRÍA / DOUBLE SANGRÍA	3,50€
COPA DE SANGRÍA / GLASS OF SANGRÍA	4,50€
JARRA SANGRÍA / SANGRÍA PITCHER -1L	17,00€
"CAÑITA"	2,00€
CAÑA (DOBLE) / DOUBLE BEER	3,00€
COPA DE CERVEZA / BEER CUP	4,50€
JARRA DE CERVEZA / BEER JUG	5,50€

CERVEZAS MAHOU / MAHOU BEER

CLÁSICA (TERCIO)	3,80€
SIN GLUTEN (TERCIO)	3,80€
0,0 TOSTADA (TERCIO)	3,80€
SIN ALCOHOL (TERCIO)	3,80€

REFRESCOS / SOFT DRINKS 350 ML	3,50€
NESTEA / AQUARIUS 350 ML	3,50€
ZUMOS / JUICES 350 ML	3,50€
AGUA MINERAL CON/SIN GAS SPARKLING WATER / MINERAL WATER	2,30€

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



¡COMPARTE!
Share your Experience!



LA FRAGUA DE VULCANO



@lafraguadevulcanomadrid