

Carta

SINDIKATO



TAPAS Y RACIONES

	<i>Tapa</i>	<i>Ración</i>
NUESTRA ENSALADA BOLCHEVIQUE	€2,85	€7,60
ENSALADA DE CABRA mezclum, queso de cabra, frutos secos, y vinagreta de mostaza dulce.....	€3,80	€8,90
SALMOREJO CORDOBÉS melva canutera y huevo	€3,40	€7,90
AJO BLANCO MALAGUEÑO perlas de melón y wakame	€4,50	€9,20
PUERROS ASADOS SOBRE SALSA ROMESCO	€3,35	€7,70
BERENJENAS FRITAS con salsa de yogurt dulce especiado	€2,90	€6,80
MEJILLONES TIGRE boniato, y salsa ponzu	€2,60	€6,10
CEVICHE DE CORVINA Y LANGOSTINOS	€4,90	€11,40
RAVIOLIS RELLENOS DE PERA con salsa de gorgonzola y nueces	€3,90	€10,60
CROQUETAS DE SOLOMILLO DE TERNERA	€3,50	€9,60
MORCILLA FRITA sobre puré de calabaza, manzana, y plátano macho	€2,70	€7,40
PATATAS FRITAS CASERAS con nuestra salsa brava	€2,70	
“FALSA COCA SEVILLANA” al aroma de naranja amarga, con tartár de salmón y caramelo de lima	€4,90	
“TOSTA PASTEL” DE MAÍZ ASADO sobre revuelto de cebolla dulce, boletus y queso azul	€4,90	
BROCHETITA DE LANGOSTINOS con dúo de tomates y salsa de pesto	€2,40	
BOCATA DE CALAMARES “BABY” CON ALI OLI CASERO	€3,90	
MONTADITO DE ATÚN EN MANTECA Y CEBOLLA CAMELIZADA	€3,60	
BURRITO DE POLLO con verdura, queso y guacamole	€3,90	
HAMBURGUESITA DE TERNERA tomate y queso havarti	€3,70	
PIKANHA DE TERNERA CON PATATAS	€4,10	



Mas entrantes

TABLA DE QUESOS	€12,40
JAMÓN IBÉRICO DE CEBO	€14,80
ENSALADA MEZCLUM DE ESPINACAS frutos secos, queso azul, fresas, y vinagreta de mostaza	€ 9,80
CARPACCIO DE REMOLACHA, MOJO VERDE, Y RÚCULA	€7,60
NUESTRO TARTÁR DE ATÚN	€19,50
REVUELTO MEDITERRÁNEO (chanquetes, huevo frito y pimientos del padrón)	€10,50
PUNTILLITAS FRITAS con láminas de almendra	€12,50
RISOTTO NEGRO Con langostinos, crujiente de ajos, y muselina de piquillo	€12,60
ARROZ MELOSO DE BOLETUS secreto ibérico, y mezclum de verduritas	€10,80
CRUJIENTE DE PULPO CON PURÉ ESPECIADO	€14,70
WOK DE TATAKI DE SOLOMILLO DE CERDO, verduras y fideos chinos	€15,70

PRINCIPALES

LOMO DE CORVINA ASADA sobre vegetales y salsa donostiarra	€16,80
SUPREMA DE SALMÓN Y LANGOSTINOS con mezclum de verduras, salsa de coco y curry rojo	€17,60
CALAMAR DE POTERA A LA PARRILLA con puré de patatas al pimentón y salsas de ali oli negro y azafrán	€17,30
TAKO DE ATÚN DE BARBATE (-60°) A LA PARRILLA con puré de tomate y vinagreta cítrica de miso	€19,60
HAMBURGUESA SINDIKATO XXL a la parrilla	€12,80



CONFIT DE PATO ASADO, puré de patata, parmentier de cebolla caramelizada, y salsa de naranja	€13,20
ENTRECÔTE DE VACA MADURADA A LA PARRILLA	€17,80
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA con foie y salsa dulce de mostaza	€22,00
PATA DE CORDERO LECHAL asada a baja temperatura (24h.), con patatas a lo pobre	€22,50

PARA LOS PEQUES...

FINGERS DE POLLO CON PATATAS	€7,80
SPAGUETTI BOLOGNESE	€8,80

POSTRES

CRUMBLE TIBIO DE MANZANA con helado de vainilla	€5,50
TIRAMISÚ DE NARANJA Y ALBAHACA	€5,30
TRAMPANTOJO DE PATATA RELLENA	€4,90
NUESTRA MOUSSE DE CHOCOLATE	€5,20
TARTAS CASERAS DEL DÍA (preguntar)	

VINOS DE POSTRE (por copa)

TRES LEONES (Monastrell)	€3,50
CASTAÑO (Tinto duce Monastrell)	€4,00
VALVERÁN (Sidra de hielo)	€4,00

(preguntar por sugerencias fuera de carta)
(Iva incluido)
Cubierto €1,20



SINDIKATO

• MENU •



TAPAS & PORTIONS

BOLSHEVIK SALAD

(our version of russian salad)

Tapa

Portion

€2,85

€7,60

GOAT CHEESE SALAD

Green mezclum salad with goat cheese, nuts and sweet mustard vinaigrette

€3,80

€8,90

CORDOBAN SALMOREJO

with bullet tuna and egg

€3,40

€7,90

COLD WHITE GARLIC "MALAGUEÑO" SOUP

with melon pearls and wakame

€4,50

€9,20

ROASTED LEEKS ON ROMESCU SAUCE

€3,35

€7,70

FRIED AUBERGINE

with sweet yogurt sauce

€2,90

€6,80

TIGER MUSSELS

with sweet potato and ponzu sauce

€2,60

€6,10

CORVINA & SHRIMP CEVICHE

€4,90

€11,40

PEAR RAVIOLI

with gorgonzola sauce and nuts

€3,90

€10,60

BEEF SIRLOIN CROQUETTES

€3,50

€9,60

FRIED MORCILLA SAUSAGE (BLACK PUDDING)

on pumpkin puree, apple and plantain

€2,70

€7,40

HOMEMADE CHIPS

with our "brava" sauce

€2,70

"FAKE SEVILLIAN COCA"

in bitter orange fragrance, with salmon tartar and lime caramel

€4,90

ROASTED CORN "TOSTA CAKE"

on scrambled sweet onion, boletus and blue cheese

€4,90

SHRIMP SKEWERS

with tomato duo and pesto sauce

€2,40

BABY SQUID SANDWICH WITH HOMEMADE ALIOLI

€3,90

TUNA IN PORK BUTTER MINI SANDWICH WITH CARAMELIZED ONION

€3,60

CHICKEN BURRITO

with vegetables, cheese and guacamole

€3,90

VEAL MINIBURGER

with tomato and havarti cheese

€3,70

VEAL "PIKANHA" WITH CHIPS

€4,10



More Starters

SELECTION OF CHEESES	€12,40
IBERIAN BAIT HAM	€14,80
SPINACH MEZCLUM SALAD with walnuts, blue cheese, strawberries and mustard vinaigrette	€9,80
BEETROOT CARPACCIO with mojo verde sauce and rocket salad	€7,60
OUR TUNA TARTAR	€19,50
MEDITERRANEAN OMELETTE (white bait, fried egg and "padrón" peppers)	€10,50
FRIED PUNTILLITAS (BABY SQUID) with almond flakes	€12,50
BLACK RISOTTO with king prawns, garlic chips and piquillo pepper muslin	€12,60
CRUNCHY OCTOPUS WITH OUR SPECIAL MASHED POTATOES	€14,70
PORK TENDERLOIN TATAKI WOK with vegetables and noodles	€15,70

OUR MAINS...

ROASTED CORVINA LOIN on vegetables and donostiarra sauce	€16,80
SUPREME OF SALMON AND PRAWNS with vegetable mix, coconut sauce and red curry	€17,60
GRILLED JIG-CAUGHT SQUID with paprika potato puree, black alioli sauce and saffron	€17,30
GRILLED TUNA LOIN FROM BARBATE (-60°) with sweet tomato puree and citric miso vinaigrette	€19,60
XXL SINDIKATO HAMBURGER on grill	€12,80



GRILLED DUCK CONFIT with potato puree, caramelized onion parmentier, and orange sauce	€13,20
MATURED BEEF TENDERLOIN ON THE GRILL	€17,80
GRILLED BEEF SIRLOIN with foie and sweet mustard sauce	€22,00
SUCKLING LAMB LEG ROASTED AT LOW TEMPERATURE (24h) with "pobre style" potatoes	€22,50

FOR THE LITTLE ONES...

CHICKEN FINGERS WITH CHIPS	€7,80
SPAGUETTI BOLOGNESE	€8,80

Desserts

WARM APPLE CRUMBLE with vanilla ice cream	€5,50
BASIL & ORANGE TIRAMISÚ	€5,30
STUFFED POTATO TROMPE L'OEIL	€4,90
OUR CHOCOLATE MOUSSE	€5,20
HOMEMADE CAKES OF THE DAY (ask our staff)	

DESSERT WINES (glass)

TRES LEONES (Monastrell)	€3,50
CASTAÑO (Tinto duce Monastrell)	€4,00
VALVERÁN (Sidra de hielo)	€4,00

(ask for the suggestions & specials)

(VAT included)
Cutlery charge €1,20



VINOS *Wines*



BLANCO WHITE

D.O. RUEDA

Estola (100% Verdejo)

14,50€

Marqués de Riscal (100% Sauvignon Blanc)

19,50€

D.O. RÍAS BAIXAS

Alba (100% Albariño)

17,50€

Pazo Señorians (100% Albariño)

21,50€

D.O. VALDEORRAS

Mara Martin (100% Godello)

15,00€

Valdesil (sobre lías; 100% Godello)

23,00€

D.O. RIOJA

Muga (90% Viura y 10% Malvasía)

19,50€

D.O. SOMONTANO

Viñas del Vero (Gewürztraminer)

18,50€

D.O. TIERRA DE CÁDIZ

Tierra Blanca semidulce (Palomino fino, Moscatel y Riesling)

14,50€

Barbazul (100% Chardonnay)

15,00€

FRANCIA

Saucerre (Sauvignon Blanc)

39,50€

ITALIA

Dell de Venecie (100% Pinot Grigio)

16,50€

FRIZZANTE

Canto 5 (100% verdejo)

13,50€



ROSADO **ROSÉ**

D.O. YECLA

Castaño (100% Monastrell)

13,50€

D.O. RIOJA

Muga (60% Garnacha, 30% Viura, 10% Tempranillo)

18,00€

ARAGÓN

Nuviana (uva: Cabernet Sauvignon, Tempranillo)

15,50€

TINTO RED

D.O. RIOJA

Zinio (Crianza, 85% Tempranillo, 15% Graciano)

15,50€

Luis Cañas (Crianza, Tempranillo y Garnacha)

20,50€

Muga Crianza (100% Tempranillo)

23,50€

Marqués de Vargas reserva (Garnacha, Tempranillo, Mazuelo y otras)

25,50€

Marqués de Riscal (Reserva)

28,50€

Allende (100% Tempranillo)

29,50€

D.O. RIBERA DEL DUERO

Viña Vilano (Roble, 100% Tinta Fina)

15,50€

Cepa Gavilán crianza (100% tempranillo)

19,50€

Pratos (Roble, Tinta Fina)

19,50€

Teófilo Reyes (Crianza y Tinta Fina)

26,50€

Viña Pedrosa La Navilla (Reserva, 100% Tinta Fina)

38,50€

Pago de los Capellanes reserva (100% Tinta fina)

49,50€

Vilano (vino de autor) (100% tempranillo)

59,00€

D.O. MADRID

Rincon (Syrah y Garnacha)

31,00€

D.O. TIERRA DE CÁDIZ

Cara Cepa (60% Syrah, 30% Petit Verdot 10% Tintilla de Rota)

16,50€

D.O. DOMINIO DE VALDEPUSA

Suma Varietalis (Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)

31,00€

D.O. SOMONTANO

La Mirada de Secastilla (Garnacha y otras uvas)

21,00€

D.O. TORO

Matsu "el recio" (100% Tinta de Toro)

21,00€

D.O. MENDOZA, ARGENTINA

Lágrimas Malbec Reserva (100% Malbec)

28,50€



Cavas & CHAMPAGNES

PENEDES

Pares Baltar

22,00€

CODORNIU

Bunjamín

6,50€

SAN SADURNÍ DE NOYA

Juve Camps Reserva Familia (Brut Nature)

29,00€

Gramona Rosado (Brut, Pinot Noir)

33,50€

PARAJE CALIFICADO DE FONT DE JUI

III Lustros Gran Reserva (Xarel·lo, Macabeo)

42,00€

CHAMPAGNE

Pipper Brut

48,50€

Pipper Rosé

52,00€

Moet Chandon

55,00€

(preguntar por sugerencias fuera de carta y vinos del mes)

(ask for out of menu suggestions and wines of month)

