

Mariscos

Ración - 1/2 Ración

Carabineros a la plancha 360 grs. (6 piezas), 27.95



Gamba blanca a la plancha 250 grs. (14 piezas), 27.95



Almejas al gusto 300 gr. (12 piezas), 19.95 / 10.45



½ docena de Ostras Fine de Claire nº2, 21.00



Gambón a la sal (8 piezas), 12.95/6.95



Entrantes fríos

Ración - 1/2 Ración

Jamón Ibérico de bellota con pan y tomate aliñado, 21.95/11.95



Terrina de foie-gras hecha en casa, 18.95



Rueda de ibérico y queso, 18.95/9.95



Lomo ibérico de bellota, 18.95/9.95

Tartar de salmón con mango y jengibre, 12.95



 Tomate raf con cebolleta y aceite de oliva virgen extra, 12.95/6.95

Ensaladilla rusa con langostinos y pincho de marisco, 11.95/5.95



Queso madurado puro de oveja, 11.95/6.55



Carpaccio de bacalao con pesto, 10.95



  Ensalada de pepino y tomate kumato con vinagreta de hierbabuena, 10.95 €

Salmorejo con huevo y jamón, 9.95



Entrantes calientes

Ración - 1/2 Ración

Pulpo a la plancha sobre espiral de humus, 21.95/10.95



Foie fresco con Oporto y bizcocho de pasas, 19.95



Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada y alioli, 18.95



Huevos del Gallinero con patatas fritas, foie a la plancha y lascas de jamón, 15.95



 Parrillada de Verduras, 13.95



Callos a la Madrileña, 11.95

























Croquetas de Jamón hechas en Casa (8 piezas), 10.95/5.95




Morcilla de Burgos a la plancha con pimientos de Padrón, 10.95/5.95



Pescados

- Tronco de rape con risotto de alga nori y quisquillas, 21.95      
- Merluza de pincho en salsa verde con almejas, 20.95    
- Salmón a la sal con alcachofas a la vinagreta, 18.95   
- Bacalao confitado con salsa vizcaína, 18.95   
- Sashimi de bonito con ensalada de wakame y salsa de soja, 18.95    
- Wok de sepia con tirabeques y setas shitake, 18.95    

Carnes

- Solomillo de Vaca con patatas fritas y pimientos del Piquillo, 22.75  
- Lomo alto de Vaca para dos personas - precio por persona, 22.95  
- Preso Ibérica con Gratén de Patata y Queso Idiazábal, 20.95  
- Chuletitas de Cordero Lechal con patatas fritas y Piquillos, 20.95  
- Entrecote de Vaca con patatas fritas y Piquillos, 20.95  
- Rabo de Vaca tradicional estofado con Vino de Oporto, 18.95   
- Steak Tartar de solomillo cortado a cuchillo, 18.95    
- Hamburguesa El Gallinero; 220 gr de carne de la sierra de Guadarrama, cebolla caramelizada, bacón, queso cheddar y patata ahumada, 20.95   

* Ración de pan 0,95€

“Para los platos fuera de la carta pregunte a nuestro personal. La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Por las condiciones que se dan en nuestra cocina no podemos asegurar la no contaminación cruzada por lo que indique a nuestro personal su alergia o intolerancia.”



REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

ESTABLECIMIENTO CON
INFORMACIÓN DISPONIBLE
EN MATERIA DE ALERGIAS E
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Nuestros postres caseros






Tarta de queso hecha en casa con fresas confitadas y

sorbete de frambuesa, 5.50     

Brownie de chocolate con sorbete de frambuesa y crema de

chocolate blanco, 5.50     




Texturas de limón con su bizcocho de almendras, sorbete de limón verde

con jengibre y rejilla de chocolate negro, 5.50     

Taza de tiramisú con crema de baileys, 5.50   

Milhojas de Crema y Nata, 5.50      

Tarta fina de Manzana con helado de Jarabe de Arce

y Nueces Pecanas, 5.50 €   

Postres sin gluten y especiales



Mousse de Chocolate Negro sin gluten, 5.50 

Parfait de Maracuyá sin gluten y sin azúcar, 5.50 

Brownie de chocolate sin gluten y sin lactosa 5.50  

Helados

Chocolate, Vainilla, Fresa o Leche Merengada, 3.95  

Helado de Jarabe de Arce y Nueces Pecanas, 4.95  

Sorbete de Mango con Ginebra y Eneldo, 3.95 

Sorbete de Limón al Cava, 3.95 

Sorbete de Mandarina con Vodka, 3.95 

Sorbete de Manzana con Ron Tostado, 3.95 

Refrescos

Agua de ½ litro, 1.50

Agua con gas de ½ litro, 1.50

Agua de 1 litro, 2.50

Refrescos, 2.20

Tinto de Verano, 2.50

Cervezas

Caña de Cerveza, 2.20

Doble de Cerveza, 2.70

Cerveza botella Magna 1/3, 2.20

Cerveza Sin Gluten 1/3, 2.20

Cerveza Sin Gluten 0.0 1/3, 2.20

La Virgen artesana Lager, 3.00

La Virgen artesana Jamonera, 3.00

Manila, 3.00

Jarra de Cerveza 0.5 L, 3.70

Vinos Blancos

Copa de Verdejo, 2.00

Copa de Albariño, 2.20

Vinos Tintos

Copa Ribera del Duero 10 meses, 2.00

Copa de Rioja Crianza, 2.45

Aperitivos

Martini Blanco, 2.45

Martini Rojo, 2.45

Vermut Casa Mariol, 2.45

Combinados

Combinados (Excepto Premium), 6.00

MiniCombinado (Excepto Premium), 3.50

Cócteles

Mojito, 4.95

Mojito de Fresa, 4.95

Caipiriña, 4.95

San Francisco, 4.95

Café e infusiones

Café Natural de Colombia, 1.45

Manzanilla, 1.45

Poleo, 1.45

Infusión Frutos Rojos, 1.45

Infusión Piña Colada, 1.45

Infusión Rooibos Natural, 1.45

Té Verde del Japón, 1.45

Té Verde Menta, 1.45

Te Rojo de China Pu – Erh, 1.45

Te Negro de la India Darjeeling, 1.45

Cafés Especiales

Café Bombón, 2.25

Café Cappuccino, 2.25

Café Escocés, 5.50

Café Irlandés, 5.50

Café Jamaicano, 5.50

Café Vienés, 2.95

Desayunos

Café o Infusión + Tostada
con Mantequilla o Aceite, 2.20

Café o Infusión + Tostada con
Aceite y Tomate Natural, 2.50

*Suplemento zumo de Naranja, 1.30

*Suplemento paletilla Ibérica, 1.20€