







Mariscos

*Ración - 1/2 Ración*

Carabineros a la plancha 360 grs. (6 piezas), 32.95 

Gamba blanca a la plancha 250 grs. (14 piezas), 29.95 

½ docena de ostras Fine de Claire nº2, 23.70 

Almejas al gusto 300 gr. (12 piezas), 23.95 / 13.45    

Entrantes fríos

*Ración - 1/2 Ración*

Jamón Ibérico de bellota con pan y tomate aliñado, 24.95/15.95 

Ceviche de vieiras y carabinero en ají amarillo y gel de maracuyá, 21.95,    

Terrina de foie-gras hecha en casa, 20,95   

Rueda de ibérico y queso, 20.95/10.95  

Lomo ibérico de bellota, 20.95/10.95

Lomos de sardina ahumada de Santoña sobre tartar de aguacate (4 piezas) ,18.95 

Tartar de salmón con mango y jengibre, 14.95    

 Tomate raf con cebolleta y aceite de oliva virgen extra, 14.95/7.95

Ensaladilla rusa con langostinos y pincho de marisco, 13.95/6.95    

Queso madurado puro de oveja, 13.95/7.55  

 Ensalada de pepino y tomate kumato con vinagreta de hierbabuena, 12.95 €

Entrantes calientes

*Ración - 1/2 Ración*


Pulpo a la plancha sobre espiral de humus, 23.95/12.95    

Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada y alioli, 22.95   

Foie fresco con Oporto y bizcocho de pasas, 21.95    

Huevos del Gallinero con patatas fritas, foie a la plancha y jamón, 17.95  

 Flores de alcachofas confitadas con vinagreta de clementina, 15.95 

 Parrillada de Verduras, 15.95  

Migas extremeñas con papada ibérica confitada, 12.95  








Croquetas de Jamón hechas en Casa (8 piezas), 12.95/6.95   

Morcilla de Burgos a la plancha con pimientos de Padrón, 12.95/6.95 


 Taza de Alubias Verdinas crema de carabineros, 8.95   

 Taza judiones de La Granja a la asturiana, 6.95 

## Pescados

- Merluza en salsa verde con almejas, 22.95    
- Tataki de bonito envuelto en pistachos y tomate concasse, 22.95      
- Corvina con humus de guisantes, caldo de cebolla morada, 20.95   
- Lomo de salmón sobre verduritas baby salteadas en aceite de albahaca, 20.95  
- Bacalao confitado con salsa vizcaína, 20.95  
- Wok de sepia con tirabeques y setas shitake, 20.95   

## Carnes

- Cachopo de presa relleno de cecina y queso de Mahón, 25.95   
- Solomillo de Vaca con patatas fritas y pimientos del Piquillo, 25.75  
- Lomo alto de Vaca para dos personas - precio por persona, 25.95  
- Entrecote de Vaca con patatas fritas y Piquillos, 23.95  
- Chuletitas de Cordero Lechal con patatas fritas y Piquillos, 23.95  
- Presa Ibérica con Gratén de Patata y Queso Idiazábal, 22.95   
- Steak Tartar de solomillo cortado a cuchillo, 21.95   
- Rabo de Vaca tradicional estofado con Vino de Oporto, 20.95   
- 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, 7.45



Brownie de chocolate con sorbete de frambuesa y crema de

chocolate blanco, 7.45



Taza de tiramisú con crema de baileys, 7.45



Milhojas de Crema y Nata, 7.45



Tarta fina de Manzana con helado de vainilla, 7.45



## Postres sin gluten y especiales

Mousse de Chocolate Negro sin gluten y sin azúcar, 5.95



Parfait de Maracuyá sin gluten y sin azúcar, 5.95



Brownie de chocolate sin gluten y sin lactosa, 5.95



## Helados

Chocolate o Vainilla, 5.45



Helado de Turrón, 5.45



Sorbete de Mango con Ginebra y Eneldo, 5.45



Sorbete de Limón al Cava, 5.45



Sorbete de Piña con Malibú, 5.45



Sorbete de Mandarina con Vodka, 5.45



## Café con baileys ¿por qué no?

Café con Leche & Baileys, 3.45

Café solo & Baileys, 3.45

Café solo con hielo & Baileys, 3.45

## Vinos para acompañar los postres (Servido por copitas)

Málaga Virgen dulce, 3,25

Pedro Ximénez Osborne 1827, 3.95

Oporto Noval Ruby, 5.75

## Copas

Combinados (Excepto Premium), 6.00

Mini Combinado (Excepto Premium), 3.50

Mojito-Mojito de Fresa-Caipiriña-San Francisco, 4.95