

### Entrantes fríos

Jamón 100% Ibérico de bellota con pan y tomate aliñado, 29.95 

Rueda de ibérico y queso, 24.95    

Lomos de sardina ahumada de Santoña sobre tartar de aguacate (4 piezas), 22.95  

Ensalada de burrata con pesto de almendras y tomate semiseco, 18.95    (almendra)

Ensaladilla con langostinos y pincho de marisco, 18.95   

Carpaccio de carabineros con crema de aguacate y aliño de bilbaína y ajo tostado, 17.95  

Tartar de salmón con mango y jengibre, 17.95     

Salmorejo tradicional con vela de jamón ibérico y huevo, 12.95  

### Entrantes calientes

Pulpo a la plancha sobre espiral de humus, 24.95    

Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada y alioli, 23.95    

Huevos del Gallinero con patatas fritas, foie a la plancha y jamón, 22.95  

Risotto trufado de pulpo con su crujiente de Idiazábal, 20.95    

Torrezno de Soria a baja temperatura, 20.95 

Parrillada de Verduras con salsa Romesco, 18.95   (almendra)

Baos de cochinita pibil con mahonesa de jalapeños y cebolla encurtida (4 piezas), 16.95     

Migas extremeñas con papada ibérica confitada, 14.95   

Croquetas de Jamón hechas en Casa (8 piezas), 14.95   

Morcilla de Burgos a la plancha con pimientos de padrón, 14.95 

### De cuchara

 Pochas con codorniz estofada, 16.95 

### Menú infantil (se considera infantil hasta los 12 años), 18.85

Dos croquetas de jamón y un huevo frito con patatas y

a elegir: merluza a la romana    o mini hamburguesa de ternera con queso.   

Postre: Helado de vainilla y chocolate   o fondant de chocolate  

Incluye una bebida: Refresco o Agua



REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011  
ESTABLECIMIENTO CON  
INFORMACIÓN DISPONIBLE  
EN MATERIA DE ALERGIAS E  
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

\*Pan y cubierto - 2.80

*"Para los platos fuera de la carta pregunte a nuestro personal. 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."*

Collado Villalba a 26 de abril del 2024

### Pescados

Tataki de bonito envuelto en pistachos y tomate concasse, 25.95       (pistacho)

Lubina a la bilbaína sobre fina crema de hinojo y pisto agridulce, 25.95   

Tartar de atún rojo con anacardo y piña, 25.95    (anacardo)

Merluza en salsa de tamarindo y con emulsión de chirivía, 25.95   

Corvina con humus de guisantes y caldo de cebolla morada, 23.95   

Lomo de salmón sobre verduritas baby salteadas en aceite de albahaca, 23.95   

Bacalao confitado con salsa vizcaína, 23.95  

 Wok de sepia con tirabeques y setas shitake, 20.95     

### Carnes

Lomo alto de vaca para dos personas (aproximadamente 1 kg), 69.90  

Lomo bajo de vaca con patatas fritas y piquillos (aproximadamente 1/2 kg), 34.95  

Cachopo de presa relleno de cecina y queso de Mahón 0.600 kg, 32.95   

Solomillo de vaca con patatas fritas y pimientos del Piquillo, 28.75  

Steak Tartar de solomillo cortado a cuchillo, 26.95    

Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas y piquillos, 25.95  

Presa ibérica marinada en teriyaki y naranja con berenjena confitada a la mostaza con miel, 24.95   

Rabo de vaca tradicional estofado con vino de Oporto, 22.95   

Hamburguesa El Gallinero; 220 gr de carne de Angus, cebolla confitada con coca-cola, bacón, pan de tinta y pimienta, queso cheddar, mezcla de lechugas, salsa burger y patata ahumada, 20.95        

\* Salsa de cabrales   o pimienta, 2.40  

### Asados

¼ cabrito asado para dos personas - precio por persona, 29.95  (Preguntar, según temporada)

¼ Cordero lechal asado para dos personas - precio por persona, 27.95

Cochinillo asado, 27.95

*"Para los platos fuera de la carta pregunte a nuestro personal. 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."*