

Entrantes fríos

- Jamón 100% Ibérico de bellota con pan y tomate aliñado, 30.95 
- Rueda de ibérico y queso, 25.95    
- Anchoa de Santoña con emulsión de piparras y pepinillo (4 piezas), 23.95  
- Carpaccio de carabineros con crema de aguacate y aliño de bilbaína y ajo tostado, 20.95  
- Ensalada de burrata con pesto de almendras y tomate semiseco, 19.70    (almendra)
- Ensaladilla con langostinos y pincho de marisco, 19.70   
- Tartar de salmón con mango y jengibre, 18.70     

Entrantes calientes

- Pulpo a la plancha sobre espiral de humus, 25.95    
- Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada y alioli, 24.90    
- Huevos del Gallinero con patatas fritas, foie a la plancha y jamón, 23.85   
- Risotto trufado de pulpo con su crujiente de Idiazábal, 21.80    
- Parrillada de Verduras con salsa Romesco, 19.70   (almendra)
- Baos de cochinita pibil con mahonesa de jalapeños y cebolla encurtida (4 piezas), 17.60    
- Torrezno de Soria a baja temperatura, 17.65 
- Migas extremeñas con papada ibérica confitada, 15.55   
- Croquetas de Jamón hechas en Casa (8 piezas), 15.55   
- Morcilla de Burgos a la plancha con pimientos de padrón, 15.55 

De cuchara

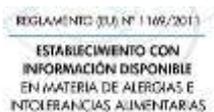
-  Pochas con codorniz estofada, 17.60 
-  Manitas de cerdo con setas shitake, 20.75  

Menú infantil (se considera infantil hasta los 12 años), 19.60

Dos croquetas de jamón y un huevo frito con patatas y mini hamburguesa de ternera con queso.   

Postre: Helado de vainilla y chocolate   o fondant de chocolate  

Incluye una bebida: Refresco o Agua



*Pan y cubierto - 2.90

"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."

Pescados

- Tataki de bonito envuelto en pistachos y tomate concasse, 26.95       (pistacho)
- Lubina a la bilbaína sobre fina crema de hinojo y pisto agridulce, 26.95   
- Tartar de atún rojo con anacardo y piña, 26.95    (anacardo)
- Merluza con bilbaína de naranja, tirabeques y cremoso de patata violeta, 26.95   
- Lomo de salmón sobre verduritas baby salteadas en aceite de albahaca, 24.95   
- Bacalao con su pilpil en textura y escalibada, 24.95 
- Wok de sepia con tirabeques y setas shitake, 21.80 (picante)     

Carnes

- Lomo alto de vaca para dos personas (aproximadamente 1 kg), 72.70  
- Lomo bajo de vaca con patatas fritas y piquillos (aproximadamente 1/2 kg), 36.35  
- Cachopo de presa relleno de cecina y queso de Mahón 0.600 kg, 35.95   
- Solomillo de vaca con patatas fritas y pimientos del Piquillo, 29.95  
- Steak Tartar de solomillo cortado a cuchillo, 28.95    
- Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas y piquillos, 26.95  
- Presa ibérica marinada en teriyaki y naranja con berenjena confitada a la mostaza con miel, 25.95   
- Rabo de vaca tradicional estofado con vino de Oporto, 23.85   
- Hamburguesa El Gallinero; 220 gr de carne de Angus, guanciale, pan de croissants, queso provolone, rúcula, mahonesa especiada con tomate semiseco y patata gajo, 21.80       
- * Salsa de cabrales   o pimienta, 2.40  

Asados

- ¼ cabrito asado para dos personas - precio por persona, 31.95 
- ¼ Cordero lechal asado para dos personas - precio por persona, 28.95
- Cochinillo asado, 28.95

"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."