

Entrantes fríos

Jamón 100% Ibérico de bellota con pan y tomate aliñado, 30.95 

Rueda de ibérico y queso, 25.95    

Cecina de buey con su propio aceite y almendras tostadas, 25.95  (almendra)

Anchoa de Santoña con mahonesa de lima 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  

Corazones de alcachofa rellenos de salsa holandesa y gratinados con foie (4 piezas), 23.95   

Alcachofas salteadas con paletilla ibérica y huevo poché (4 piezas), 22.95  

Flores de alcachofa con salsa de cítricos (4 piezas), 21.95 

Croquetas de rabo de buey (8 piezas), 20.95   

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 y arroz

Pochas con codorniz estofada, 17.60 

Manitas de cerdo con setas shitake, 20.75  

Arroz caldoso con bogavante para dos personas - precio por persona, 26.75  

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



REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011
ESTABLECIMIENTO CON
INFORMACIÓN DISPONIBLE
EN MATERIA DE ALERGIAS E
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

*Pan y aperitivo - 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 BUEY, 160.00 € / kg
- Lomo bajo DE BUEY, 140.00 € / kg
- Lomo alto de vaca para dos personas (aproximadamente 1 kg), 72.70  
- Solomillo de buey con patatas fritas y piquillos, 42.95  
- Steak tartar de solomillo de buey, 38.95    
- 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   
- Hamburguesa DE BUEY con pan de croissants, rúcula, queso provolone y patatas gajo, 26.95     
- 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   
- Albóndigas de carne de buey con crujiente de plátano macho, 25.95    
- Rabo de vaca tradicional estofado con vino de Oporto, 23.85   
- * 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.”