

Entrantes fríos

- Jamón 100% Ibérico de bellota con pan y tomate aliñado, 30.95 
- 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   
- Sobrasada ibérica con miel y frutos secos, 17.95   (almendra y nuez)

Entrantes calientes

- Pulpo a la plancha sobre espiral de humus, 25.95    
- Huevos del Gallinero con patatas fritas, foie a la plancha y jamón, 23.85  
- Espárragos blancos y verdes a la brasa con romesco de cherrys amarillos, 19.95    (almendra)
- Espárragos blancos rellenos de changurro y gratinados con lactonesa (4 piezas), 19.95  
- 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 
- Tortilla vaga de trigueros tiernos y bacalao, 17.95  
- 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

- 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)

Bacalao con su pilpil en textura y escalibada, 24.95 

Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada y alioli, 24.90    

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