

ENTRADAS

10% IVA INCLUIDO

¡Disponemos de medias raciones!

Boletus con foie en reducción de Pedro Ximenez	15,00 €
Jamón ó lomito 100% Ibérico de bellota con pan, tomate y AOVE	22,00 €
Croquetas cremosas de Jamón ibérico (10 unidades)	9,50 €
Huevos rotos de corral con jamón ibérico y trufa negra	14,50 €
Tempura de gambón con crema de kimuchi	16,20 €
Surtido de ibéricos (Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego)	25,00 €
Carabineros al ajillo y huevo frito con puntilla	18,00 €
Pulpo a la gallega	17,90 €
Almejas a la marinera (10 unidades)	19,00 €
Revuelto de morcilla con piñones y patatas paja	12,50 €
Verduras a la plancha con papada de bellota (Berenjena, trigueros, calabacín, tomate y cebolla)	4,50 € unid.
Pulpo a la brasa con puré de trufa blanca	7,50 € unid.
Vieira rellena de marisco rebozada en sémola y frita en oliva picú	6,50 € unid.
Pimientos del Piquillo rellenos de bacalao en salsa vizcaína	4,20 € unid.
Cuñita de queso manchego frito con crema de naranja y balsámico	4,00 € unid.
Milhojas de berenjena y morcilla con tomate confitado y crema trufada	5,50 € unid.
Pastel de setas y gambas en salsa de nata caliente	4,80 € unid.
Tosta crujiente de queso con caballa ahumada y ali olí de azafrán	4,50 € unid.

ENSALADAS

De crujiente de jamón y pasas con tomate raf y vinagreta de mostaza	12,50 €
De queso de cabra, manzana, tomate y frutos secos con vinagreta de módena	11,00 €
Fría de perdiz con zanahoria y pochas con vinagreta de su propio escabeche	14,20 €
De pimientos rojos asados con ventresca y vinagreta de cebollino	10,50 €
Cogollo de Tudela con anchoa de Santoña, palometa y salmón ahumado	5,10 € unid.

PLATOS DE CUCHARA

Pochas con perdiz, almejas o rabo de toro (consultar; según día)	15,20 €
Sopa de pescado y marisco	11,50 €
Sopa castellana	9,10 €
Sopa de cocido	9,15 €

Todos nuestros platos se preparan para llevar con un 10% de descuento respecto a los precios de carta

PESCADOS

Servicio, aperitivos y pan 2,20€

Lomo de merluza al horno con patatas y setas en reducción de vino blanco	21,00 €
Canutillos de pez espada rellenos de frutos del mar en salsa de setas y almendras	18,20 €
Lubina al horno con tomillo y compota de tomate de pera ó a la sal con verduras a la plancha	22,80 €
Rodaballo a la bilbaína en crema de cítricos	22,50 €
Delicias de bacalao a los dos gustos; salsa verde ó vizcaína	23,00 €
Salmón a la sal en vinagreta de manzana y hortalizas	18,50 €
Merluza rellena de jamón y queso en salsa verde	21,50 €
Cogote de merluza al horno	20,00 €
Cocochas de merluza con crema de azafrán tostado al ajo	27,50 €

CARNES

1/4 de cordero lechal delantero asado en horno de leña con patatas y pimientos	41,50 €
Suprema de vaca vieja madurada 45 días (250 gr.) trinchada con patatas y aritos de cebolla	28,00 €
Chuletón - Lomo alto de vaca vieja madurada 60 días (400 gr.) con patatas fritas y pimientos	25,50 €
Milhojas de solomillo de ternera en dos gustos; crema de naranja y foie al P. Ximenez	25,00 €
Cochifrito con crujiente de ajos y patatas ó Cochinillo asado en horno de leña	19,50 €
Chuletas de cordero lechal a la plancha con chips de pimientos rojos y patatas	19,90 €
Rabo de toro estofado al vino tinto con patatas en cuadraditos	17,50 €
Perdiz roja de campo estofada con patata torneada	17,00 €
Carrillada de ternera estofada a la carbonada de zanahoria y puerro	16,50 €
Entrecot - Lomo bajo de vaca vieja madurada 60 días (250 gr.) con patatas fritas y pimientos	20,50 €
Escalope de ternera rosada con patatas fritas y ensalada verde	15,20 €
Carne roja a la piedra (250 gr.) para cocinarla al gusto con patatas y aritos de cebolla	21,45 €
Solomillo de ternera a la parrilla con patatas (miel y mostaza - Pimienta - Roquefort)	22,00 €
Medallones de solomillo al foie con reducción de Pedro Ximenez y manzana	23,50 €

CARTA INFANTIL

Espaguetis boloñesa	8,00 €	Escalope de ternera	12,00 €
Sopa de cocido	6,50 €	Chuletas de cordero (4 unid.)	14,00 €
Croquetas de jamón (5 unidades)	6,00 €	Escalopines de pollo	9,00 €
Calamares a la andaluza	7,50 €	Delicias de merluza a la romana	13,00 €

Disponemos de información sobre alérgenos. Solicítela a nuestro personal.