

PARA COMPARTIR

| | 1/2 Ración | Ración |
|---|------------|---------|
| Jamón ibérico de bellota con pan, tomate y AOVE | 16,00 € | 24,00 € |
| Lomito ibérico de bellota con pan, tomate y AOVE | 16,00 € | 23,00 € |
| Queso D.O Manchego | 10,00 € | 18,00 € |
| Huevos rotos de corral con jamón ibérico y trufa negra | 13,00 € | 19,00 € |
| Boletus con foie en reducción de Pedro Ximenez | 11,00 € | 18,50 € |
| Croquetas cremosas de Jamón ibérico (5 o 10 unidades) | 8,00 € | 15,00 € |
| Morcilla de arroz a la brasa con huevos fritos y piñones | | 16,50 € |
| Pulpo a la gallega | 12,00 € | 20,00 € |
| Tempura de gambón con crema de kimuchi | 12,00 € | 21,00 € |
| Huevos fritos con carabinero al ajillo y su cabeza a la brasa | | 26,00 € |

INDIVIDUAL

| | |
|---|--------------|
| Tosta crujiente de queso con caballa ahumada y ali olí de azafrán | 5,00 € unid. |
| Vieira rellena de marisco rebozada en sémola y frita en oliva picú | 8,50 € unid. |
| Pulpo a la brasa con puré de trufa blanca | 9,50 € unid. |
| Queso frito trufado con crujiente de jamón ibérico y crema de naranja | 6,50 € unid. |

ENSALADAS

| | | |
|---|--------|---------|
| Ensaladilla rusa con gambas | 8,00 € | 13,00 € |
| Queso de cabra, manzana, tomate y nueces con vinagreta de soja dulce | | 13,00 € |
| Pimientos rojos asados en horno de leña con ventresca de atún | | 14,50 € |
| Carpaccio de tomate raf con anchoa de Santoña (4 anchoas Don Bocarte) | | 19,00 € |

ARROCES - CUCHARA

| | | |
|--|------|---------|
| Judiones de La Granja con langostinos picantones | | 19,00 € |
| Verdinas con rabo de toro deshuesado | 10 € | 17,00 € |
| Arroz meloso de trigueros con pluma ibérica a la brasa (Mínimo 2 personas) | | 21,00 € |
| Fideuá picantona con carabineros (Mínimo 2 personas) | | 22,00 € |

CARNES

| | |
|---|---------|
| Napolitana hojaldrada de rabo de toro deshuesado | 22,00 € |
| Rabo de toro estofado al vino tinto con patatas fritas (con hueso) | 20,00 € |
| Cochifrito con crujiente de ajos y patatas | 21,00 € |
| Cachopo de vaca vieja (45 días maduración) con patatas y pimientos verdes | 22,00 € |
| Milhojas de solomillo de ternera y foie con reducción de Pedro Ximenez y crema de naranja | 25,00 € |

HORNO DE LEÑA

| | |
|---|---------|
| Cochinillo lechal | 24,00 € |
| Paletilla de cordero lechal deshuesada (asado tradicional ó a la miel de tomillo) | 27,00 € |
| 1/4 de cordero lechal delantero | 48,00 € |

PARRILLA DE CARBÓN

| | |
|--|---------|
| Entrecot - (1 pax. 300 gr.) Lomo bajo de vaca vieja madurada 15 días | 25,00 € |
| Suprema trinchada - (1 pax. 250 gr.) Lomo alto de vaca vieja madurada 45 días | 29,00 € |
| Chuletón trinchado - (2 pax. 800 gr.) Lomo alto de vaca vieja madurada 60 días | 60,00 € |
| Tomahawk - (3 pax. de 1,5 a 2kg.) Lomo alto novilla madurado 30 días | 55,00 € |
| Chuletas de cordero lechal a la brasa (6 piezas) | 21,00 € |
| Solomillo de ternera con foie y boletus en reducción de Pedro Ximenez | 24,00 € |

Las carnes cocinadas en LEÑA o CARBÓN las acompañamos de patatas panaderas

GUARNICIONES EXTRAS PARA COMPLEMENTAR LAS CARNES

| | | | | | |
|--------------------------------|-----|--------------------------|-----|---------------------------|-----|
| Patatas fritas | 3 € | Aritos de cebolla fritos | 3 € | Salteado de verduras | 3 € |
| Patatas asadas con mantequilla | 4 € | Parmentier trufa blanca | 5 € | Lechuga, tomate y cebolla | 3 € |

PESCADOS

| | |
|---|---------|
| Lomo de merluza al horno con patatas y setas | 21,00 € |
| Merluza rellena de jamón y queso en salsa verde | 21,00 € |
| Bacalao confitado con azafrán tostado y ajo | 22,00 € |
| Rodaballo a la brasa con patatas asadas y verduras (2 - 3 personas) | 50,00 € |
| Salmón a la sal con picadillo de hortalizas y manzana | 19,00 € |

CARTA INFANTIL

| | | | |
|---------------------------------|-----|---|------|
| Macarrones boloñesa | 9 € | Chuletas cordero lechal 4 piezas | 14 € |
| Croquetas de jamón (5 unidades) | 8 € | Escalope de ternera con patatas fritas | 13 € |
| Nuggets de pollo con patatas | 8 € | Delicias de merluza a la romana con patatas | 14 € |

Disponemos de información sobre alérgenos. Solicítela a nuestro personal