

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	13,50 €	20,00 €
Tempura de gambón con crema de kimuchi	14,00 €	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 €/kg
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

Espaguetis 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	14 €

Disponemos de información sobre alérgenos. Solicítela a nuestro personal