

PARA COMPARTIR Recomendación: 1 ración cada 4 personas

Ración

Jamón ibérico de bellota + 4 panes con tomate y aceite. Extra: 1€/unidad	29 €
Lomito ibérico de bellota + 4 panes con tomate y aceite. Extra: 1€/unidad	26 €
Quesos artesanos con uvas y nueces 5 variedades	21 €
Croquetas de jamón ibérico con patatas paja 10 unidades	16 €
Setas de temporada, parmentier de castañas, huevo 65° y jamón ibérico	19 €
Medallones de pulpo a la brasa con parmentier trufada	24 €
Tempura de gambón con crema de kimuchi	21 €
Huevos rotos con jamón ibérico y trufa negra	20 €
Morcilla de arroz a la brasa, huevos fritos y piñones tostados	17 €
Ensaladilla rusa de gambas con lomo de ventresca	15 €
Ensalada de perdiz escabechada, escarola y tomate rallado	16 €
Ensalada de queso de cabra, tomate, manzana, higos, nueces y aliño de soja dulce	14 €
Anchoa Don Bocarte, pan brioche a la brasa y mantequilla ahumada 4 unidades	22 €
Vieira rellena de bechamel de marisco unidad	9 €

CUCHARA - ARROCES - FIDEUÁS (Fideuás mínimo para 2 personas)

SOPA de cocido con mini albóndigas de ropa vieja	13 €
GUIISO Verdinas con rabo de toro estofado y deshuesado	21 €
GUIISO Judiones con bacalao y langostinos	22 €
FIDEUÁ de carrillada ibérica estofada	21 €
FIDEUÁ de carabineros	25 €

CARNES

Albóndigas de vaca vieja con ñoquis de patata	21 €
Rabo de toro estofado al vino tinto con patatas cuadraditos	23 €
Cachopo de solomillo de ternera, jamón ibérico y queso manchego con patatas fritas y	25 €

HORNO DE LEÑA

Cochinillo lechal ración	29 €
Paletilla de cordero lechal deshuesada Salsa: Tradicional o miel al tomillo	30 €
1/4 de cordero lechal delantero recomendado para 2 personas	58 €

PARRILLA DE CARBÓN

Chuletas de cordero lechal a la brasa 6 unidades	26 €
Solomillo de ternera a la brasa, foie al P.X y salteado de setas	28 €
Entrecot - Lomo bajo de vaca - 15 días de maduración - 1 persona / 300 gr.	27 €
Suprema trinchada - Lomo alto de vaca - 45 días de maduración - 1 persona / 250 gr.	33 €
Chuletón trinchado - Lomo alto de vaca - 60 días de maduración - 2 personas / 800 gr.	68 €
Tomahawk - Chuleta de lomo alto de novilla - 30 días de maduración - 3 personas / ±2 kg.	64 €/kg

Las carnes cocinadas en LEÑA o CARBÓN se sirven con patatas panaderas

PESCADOS

Calamar a la andaluza o brasa con alioli de ajo negro Recomendado para 2 ± 400gr.	26 €
Lomo de corvina salvaje al horno con compota de tomate	23 €
Bacalao Orly con crema de puerro asado	25 €
Rodaballo a la brasa con bilbaína cítrica	26 €
Pichón (rape) a la brasa con patatas baby asadas ± 400gr.	26 €

INFANTIL

Sopa de cocido	8 €	Nuggets de pollo con patatas fritas	10 €
Croquetas de jamón 5 unidades	9 €	Calamares a la andaluza con patatas fritas	11 €
Espaguetis a la boloñesa	9 €	Escalope de ternera con patatas fritas	13 €