

ENTRADAS

¡Disponemos de medias raciones!

Boletus con foie en reducción de Pedro Ximenez
Jamón ibérico de bellota con pan cristal con tomate y AOVE
Croquetas cremosas de Jamón ibérico (10 unidades)
Huevos rotos de corral; Chorizo
Jamón ibérico con trufa negra
Tempura de gambón con crema de kimuchi
Surtido de ibéricos (Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego)
Gambas al ajillo
Pastel de setas y gambas en salsa de nata caliente
Pulpo a la gallega
Almejas a la marinera (10 unidades)
Revuelto de setas o de morcilla con piñones
Espárragos trigueros y setas de cardo a la plancha (parrillada de verduras)
Milhojas de berenjena y morcilla con tomate confitado y crema trufada
Cuñita de queso manchego frito con crema de naranja y balsámico
Pulpo a la brasa con puré de trufa blanca
Atadito de calamar a la plancha con cebolla pochada en su tinta
Vieira rellena de marisco rebozada en sémola y frita en oliva picú
Pimientos del Piquillo rellenos de bacalao en salsa vizcaína

ENSALADAS

De queso de cabra, manzana, tomate y frutos secos con vinagreta de módena
De pimientos rojos asados con ventresca y vinagreta de cebollino
Fría de perdiz con zanahoria y pochas en escabeche
De crujiente de jamón y pasas con tomate raf y vinagreta de mostaza
Cogollo de Tudela con anchoa de Santoña, palometa y salmón ahumado

PLATOS DE CUCHARA

Sopa castellana
Sopa de pescado y marisco
Sopa de cocido
Pochas con perdiz, almejas o rabo de toro (consultar; según día)

PESCADOS

Lomo de merluza al horno con patatas y setas en reducción de vino blanco
Canutillos de pez espada rellenos de frutos del mar en salsa de setas y almendras
Lubina al horno con tomillo y compota de tomate de pera /a la sal mínimo 2 pers.
Rodaballo a la bilbaína en crema de cítricos
Delicias de bacalao a los dos gustos; salsa verde ó vizcaína
Salmón a la sal en vinagreta de manzana y hortalizas
Merluza rellena de jamón y queso en salsa verde
Cogote de merluza al horno
Cocochas de merluza al gusto. • Crema de azafrán tostado al ajo • A la romana

CARNES

1/4 de cordero lechal (delantero) asado en horno de leña con patatas y pimientos
Carne roja de buey trinchada con aritos de cebolla y patatas fritas;
Marcada en parrilla de carbon lista para comer (poco hecha)
A la piedra (para cocinarla a su gusto)
Cochifrito con crujiente de ajos y patatas/Cochinillo asado en horno de leña
Chuletas de cordero lechal a la plancha con pimientos rojos y patatas paja
Medallones de solomillo al foie con reducción de Pedro Ximenez y manzana
Solomillo de buey a la parrilla con patatas (miel y mostaza - Pimienta - Roquefort)
Chuletón - Lomo alto de buey a la parrilla 400g. con patatas fritas y pimientos
Entrecot - Lomo bajo de buey a la parrilla 250g. con patatas fritas y pimientos
Escalope de ternera rosada con patatas fritas
Perdiz roja de campo estofada/toledana con patata torneada
Rabo de toro estofado al vino tinto con patatas en cuadraditos
Carrillada de ternera estofada a la carbonada de zanahoria y puerro
Milhojas de solomillo de buey en dos gustos; crema de naranja y foie al P. Ximenez

CARTA INFANTIL

Espaguetis boloñesa	Escalope de ternera
Sopa de cocido	Chuletas de cordero (4 u.)
Croquetas de jamón (5 unidades)	Escalopines de pollo
Calamares a la andaluza	Delicias de merluza a la romana

¡Síguenos en las RRSS y entérate de todas nuestras promociones!



10% de IVA no incluido