



CARTA

*La selección de los vinos de nuestra bodega
está en total armonía con la carta que le
proponemos. Delicadamente estudiados,
cada vino encuentra su plato acompañante,
proporcionándole así un perfecto equilibrio
entre el sabor y el aroma*

Entrantes

Starters

Jamón de bellota D.O Guijuelo.

Cured iberian ham.....24€

Tabla de quesos con fruta, frutos secos y compota casera.

Cheese Assortment with nuts, fruits and marmalades.....22€

Alérgenos: Lácteos, frutos secos y cereales con gluten

Ensalada de burrata artesana con cherry confitado, fruta macerada y crujiente de nueces

Burrata cheese salad with cherry tomatoes and fruit20€

Alérgenos: lácteos, frutos secos, sulfitos

Ensalada de anguila ahumada con vinagreta de marisco y alcaparrones

Smoked eel salad with seafood vinaigrette and caperberries.....22€

Alérgenos: lácteos, Pescados, marisco, huevos, mostaza, sulfitos

Ensalada de trigo, piña a la brasa y helado de aguacate

Pineapple salad with corn & avocado ice cream18€

Alérgenos: lácteos (queso pasteurizado), frutos secos, gluten, sulfitos, mostaza y huevo

Tartar de atún rojo con kimchi casero y huevas de salmón

Red tuna tartar with kimchi and salmon caviar.....28€

Alérgenos: pescados, soja, sesamo, sulfitos

Nuestro steak tartar con huevas de mujol (opcional).

Steak tartar with mullet caviar (optional).....26€

Alérgenos: Pescados, soja, frutos secos, huevos, mostaza, apio, sulfitos

Tartar de fresas y pepino con ajoblanco de manzana y yema de mango al cava

Strawberry and cucumber tartar.....18€

PLATO VEGANO: Alérgenos: mostaza, soja, frutos secos, sulfitos

Tartar de gambón con aguachile de mango y coco

Prawn tartar with mango and coconut aguachile.....28€

Alérgenos: crustáceos marisco, apio, mostaza, soja y sulfitos

Carpaccio de solomillo de ternera con guancial, seta trufada y vinagreta de mostaza

Beef fillet carpaccio with bacon22€

Alérgenos: lácteos, soja, sulfitos, mostaza

Milhojas de foie micuit y queso con espuma de higo

Foie grass with goat cheese and fig foam.....20€

Alérgenos: lácteos, frutos secos

Entrantes

Starters

Alcachofa con vieira en salsa marinera y crema de boletus (ud.)
Artichokes with scalops and mushroom cream.....(ud).....9€
Alérgenos: pescado, moluscos, mariscos, lacteos

Ravioli de foie y manzana caramelizada con salsa de trompeta de la muerte
Foie and caramelized apple ravioli with mushroom sauce.....18€
Alérgenos: Gluten, huevo, sulfito, lácteos, mostaza y apio

Risotto de verduras de temporada y trufa laminada
Vegetables risotto & truffe.....18€
Alérgenos: lacteos, apio, sulfitos

Chile de cangrejo de concha blanda con pasta fresca casera de espinacas
Soft Shell Crab Chili with Homemade Spinach Noodles.....20€
Alérgenos: Gluten, sesamo, pescado, marisco, crustáceo, apio, huevo y sulfitos

Pulpo a la brasa con crema de patata y salsa de cerveza negra y anguila
Grilled octopus with potato cream and black beer sauce.....22€
Alérgenos: Gluten, soja, moluscos, sulfitos, lacteos

Cigala en tempura con maño-fumo y crujiente de algas
Tempura crayfish with maño-smoke and crunchy seaweed.....19€
Alérgenos: marisco, crustaceo, gluten huevo

Pastel de verduras con crema de calabaza gratinado con nido de kataifi y tierra de frutos secos
Vegetable pudding graté with garlic mayonnaise over pumpkin cream and peanuts.....17€
Alérgenos: huevos, frutos secos, lacteos, gluten

Nuestros arroces

Our rice

Secreto ibérico, alcachofas y ajos tiernos

Iberian pork paella.....23€

Alérgenos: sulfitos

Caldero con su pescado

Caldero rice with mullet.....23€

Alérgenos: Pescados , mariscos, moluscos, crustáceos

Marisco con cigalas y carabíneros

Seafood paella with crayfish and carabíneers.....27€

Alérgenos: Pescados , mariscos

Kokotxas al pil pil y ajo negro

Cod cheeks and black

garlic.....25€

Alérgenos: Pescados , mariscos

Foie setas y magret de pato

Foie, mushrooms and duck magret.....24€

Alérgenos: sulfitos

**Los arroces serán mínimo para dos personas*

**Solo servicio de medio día*

** minimum for two people*

**Lunh service only*

Los Pescados

Fishes

Rodaballo a la brasa con salsa cítrica de mostaza y raíz de mashua
Turbot fillet with citric mustard sauce and mashua root25€

Alérgenos: Pescados, lácteos, gluten y mostaza

Salmon a la brasa con chalota confitada y tallarines de calabacín en salsa de naranja
Grilled salmon with shallot and zucchini noodles and orange sauce.....24€

Alérgenos: Pescados, lácteos, sulfitos, soja, frutos secos

Bacalao gratinado con ajo chorricero, sobre lecho de tomate y pimientos
Cod garlic gratin, roasted with tomatoe sauce.....27€

Alérgenos: Pescados, huevos, gluten, crustáceos, lácteos y sulfitos

Lenguado a la menier
Meunière sole27€

Alérgenos: pescados, lácteos, mostaza y sulfitos

Pescado salvaje con timbal de espinacas, setas y mahonesa de berenjena
wild fish with spinach, mushrooms and eggplant mayonnaise.....32€

Alérgenos: pescados, huevo, lácteos, sésamo y sulfitos

Atún rojo a la plancha con parmentier marina, romescu de pistacho y verduritas gaseadas
Grilled tuna with pistachio romescu and vegetables35€

Alérgenos: Pescados, lácteos, sulfitos, soja, frutos secos y sésamo

Nuestras carnes

Meats

VACA NACIONAL CON MADURACION (60 días):

- Entrecote madurado a la brasa (350gr. Aprox.)
Grilled beef entrecote.....32€
- Entrecote de Lomo alto madurado a la brasa (650 gr. Aprox)
Grilled high loin entrecôte steak.....60€
- Chuletón madurado a la brasa (para compartir) 1 kg. Aprox.
Grilled Marbled beef ribeye...(2 pax).....78€

RUBIA GALLEGA:

- Entrecote a la brasa (350 gr. Aprox)
Grilled beef entrecote.....32€
- Entrecote de Lomo alto a la brasa (650 gr. Aprox)
Grilled high loin entrecôte steak.....60€
- Chuletón a la brasa (para compartir) 1 kg. Aprox.
Grilled Marbled beef ribeye...(2 pax).....78€

Solomillo de ternera nacional a la brasa
Grilled Fillet steak.....32€

Secreto de Cerdo Ibérico de bellota a la brasa
Grilled "secreto" Iberian pork.....25€

Pluma de cerdo ibérico de bellota a la brasa
Grilled filet "pluma" Iberian pork.....27€

Magret de pato con salsa de frutos rojos y chutney de piña
Duck magret with red fruit sauce & pineapple.....23€

Alérgenos: sulfitos y mostaza

Pan 2,5.€
I.V.A. incluido

Bread 2,5€
Taxes included

Los Postres

Desserts

Crema tostada de azahar con sorbete de mandarina

Orange blossom creme brûlé with mandarin sorbet.....7.5€

Alérgenos: Lácteos, huevos

Trifle de yogurt helado galleta de granola y frutos del bosque

frozen yogurt, cookie and berries.....7.5€

Alérgenos: Lácteos, huevos, gluten y frutos secos

Paulova rota de cereza, compota de mango y helado de violetas

Cherry Paulova, mango compote and violet ice cream.....7.5€

Alérgenos: Lácteos, huevos

Tartaleta cremosa de chocolate y mascarpone con crema de pistachos

Chocolate cake with pistaccio cream.....8.5€

Alérgenos: Lácteos, cereales con gluten, frutos secos, huevo y sulfitos

Milhoja de sablé con dulce de leche y cremoso de queso

Layers of short bread, caramel and cheese cream8.5€

Alérgenos: Lácteos, huevos y gluten

Tarta de queso gorgonzola con crema de galleta lotus y sorbete de frambuesa y pimienta

Blue cheesecake with lotus biscuit and raspberry sorbet8€

Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos, soja

Tarta árabe con crema chívoux y piñones

Arabic cake millefeuille with pastry cream and pine nuts.....8€

Alérgenos: Lácteos, huevos, frutos secos, sulfitos y gluten