

ENTRANTES:

- | | |
|---|---------|
| - Jamón Ibérico de bellota. | 22,00 € |
| - Lomo Ibérico de Bellota. | 22,00 € |
| - Pizarras de Queso. | 16,50 € |
| - Alcachofas confitadas a 65º con Foie fresco. | 14,50 € |
| - Ensalada de Helados caseros. | 12,00 € |
| - Pisto casero con Verduras de la huerta y Huevo poché. | 12,00 € |
| - Selección de Croquetas con Confitura de Pimientos. | 12,00 € |
| - Crema fina de Calabaza con Queso de Cabra. | 9,00 € |
| - Crema de acelgas con dados de patata confitada. | 14,50€ |
| - Revuelto de boletus edulis. | 18,50€ |
| - Canutillos de Cecina con Salsa dulce de
Nuestro Buezo Tempranillo. | 12,00 € |
| - Arroz caldoso con Pollo de Corral (Previa reserva) | |

(IVA INCLUIDO)

PESCADOS:

- Lomo de Merluza de Pincho del Cantábrico con Salsa de Cítricos. 15,50 €
- Bacalao Fresco Gratinado con Ali-Oli de Azafrán. 17,50 €
- Carpaccio de Atún Rojo Curado, con Escamas de Queso y vinagreta de aguacate. 17,00 €

CARNES:

- Caramelo de ternera con salsa dulce de tempranillo. 14,50€
- Presa de Cerdo Ibérico con confitura de pimientos. 14,50€
- Chuletillas de Lechazo con Patatas Paja. 19,00 €
- Paletilla de Lechazo Confitada a 65°C. 21,00 €
- Solomillo de Vaca a la Parrilla con patata a la crema. 22,00 €
- Chuletón de Vaca a la Parrilla. (Al Peso) 45,00 €/kg
- Pollo de Corral guisado (Previa reserva)

(IVA INCLUIDO)

CARTA DE POSTRES:

- | | |
|--|--------|
| - Nuestro clásico Tiramisú con toffe de café. | 6,50 € |
| - Espejo de chocolate blanco con helado de vino. | 6,50 € |
| - Volcán de chocolate con salsa de naranja. | 6,50 € |
| - Crema de mango con frutos rojos. | 6,50 € |
| - Helados y Sorbetes variados. | 5,50 € |
| - Batidos naturales. | 5,50 € |
| - Fruta de temporada preparada. | 5,00 € |

(IVA INCLUIDO)