

ENTRANTES

- Jamón Ibérico de bellota. 24,00 €
- Lomo Ibérico de Bellota. 24,00 €
- Pizarras de Queso. 16,50 €
- Alcachofas confitadas a 65º con Foie fresco. 15,50 €
- Ensalada de cecina, cebolla caramelizada, crujiente de puerro y vinagreta de miel y mostaza 12,50 €
- Pisto casero con Verduras de la huerta y Huevo poché. 12,50 €
- Selección de Croquetas con Confitura de Pimientos. 12,50 €
- Vichyssoise de puerro y manzana. 9,50 €
- Ensalada de nuestra huerta en texturas. 11,00€
- Revuelto de boletus edulis. 18,50€
- Canutillos de Cecina con Salsa dulce de Nuestro Buezo Tempranillo. 13,50 €
- Arroz caldoso con Pollo de Corral (Previo encargo)

PESCADOS

- Lomo de Merluza de Pincho del Cantábrico con Salsa de Cítricos. 16,50 €
- Bacalao Fresco Gratinado con Ali-Oli de Azafrán. 17,50 €
- Carpaccio de Atún Rojo Curado, con Escamas de Queso y vinagreta de aguacate. 18,00 €

CARNES

- Carrilleras de Ibérico con salsa de nuestro Tempranillo 15,50€
- Secreto de Ibérico con salsa de encurtidos y soja. 15,50€
- Chuletillas de Lechazo con Patatas Paja. 19,50 €
- Paletilla de Lechazo Confitada a 65°C. 22,00 €
- Solomillo de Vaca a la Parrilla con patata a la crema. 22,50 €
- Chuletón de Vaca a la Parrilla. (Al Peso) 45,00 €/kg
- Pollo de Corral guisado (Previo encargo)

(IVA INCLUIDO)



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

*Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener, de manera directa o a través de contaminación cruzada, algún tipo de alérgeno.

CARTA DE POSTRES

- Biscuit de almendras y salsa menta-chocolate. 6,50 €
- Espejo de chocolate blanco con helado de specoulos. 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 €
- Carpaccio de piña con helado de mandarina. 6,50 €
- Fruta de temporada preparada. 5,00 €

(IVA INCLUIDO)