

LA IMPORTANCIA DEL PRODUCTO

Jamón ibérico Carrasco Guijuelo Añada 2015		
(cortado a mano)	(Plato grande)	24.00
	(Plato mediano)	18.00
Lomo ibérico Carrasco Guijuelo Gran Reserva		
	(Ración)	22.00
	(Media ración)	12.00
Queso curado de Fuentesaúco		
	(Ración)	14.00
	(Media ración)	8.00
Anchoas de Santoña doble cero con guacamole		22.00
Carpaccio rib eye con virutas de foie a la sal		18.00

ENSALADAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

Tomate de la huerta con ventresca y cebolla	14.00
Ensalada de queso templado con mango, tomate y helado de yogur	14.00
Espárragos trigueros braseados con salsa romescu	12.00
Salmorejo al estilo tradicional con toques afrutados	6.00

NUESTROS CLÁSICOS

Croquetas cremosas de jamón ibérico	12.00
Calamares de potera a la Andaluza	19.50
Pulpo braseado, crema templada de patata y pimentón	19.50
Manitas de cerdo deshuesadas, boniato, trufa y Oporto	16.50
Callos guisados con sus morros y patas <i>(Ganadores del II Campeonato Mundial)</i>	16.80
Focaccia de jamón ibérico con parmesano <i>(3 unidades)</i>	14.40

ASADOS Y CARNES

Cochinillo asado al estilo tradicional	24.00
Paletilla asada al estilo tradicional	25.00
Entrecot de rubia gallega (<i>45 días madurada</i>) a la parrilla	25.00 / 400g.*
Solomillo de angus a la parrilla	24.00
Steak tartar de Morucha	21.50
Minihamburguesas de rubia gallega con emulsión de tomate, parmesano y cebolla frita (<i>3 unidades</i>)	14.50

**se factura por peso real*

PESCADOS DE NUESTRAS COSTAS

Sashimi de atún rojo, ajoblanco y emulsión de tomate	24.00
Tartar de atún rojo con guacamole	24.00
Rodaballo a la plancha	22.00

ALGO DULCE

Torrija de brioche caramelizada al momento, con toffe y helado de yogur	7.00
Tarta de manzana al horno con crema de Vainilla y helado de nata (<i>para dos personas</i>)	9.00
Cookie de chocolate horneada al momento con helado de vainilla	6.50
Tarta de queso con helado de fresa	5.50
Fruta de temporada (<i>consultar al camarero</i>)	5.00

Pan 1.80€

IVA Incluido en Precios (10%)