

ABACERÍA

SALCHICHÓN IBÉRICO

IBERIAN SAUSAGE

10,50€ 60gr. | 16€ 90 gr.

CHORIZO IBÉRICO

IBERIAN CHORIZO

10,50€ 60gr. | 16€ 90 gr.

LOMITO DE BELLOTA

PORK COLLAR

18€ 60gr. | 28€ 90 gr.

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100%

100% ACCORN-FED
IBERIAN HAM

18€ 60gr. | 28€ 90 gr.

CECINA DE SELECCIÓN

CURED BEEF

19€ 60gr. | 29€ 90 gr.

SURTIDO IBÉRICO

IBERIAN ASSORTMENT

21€

TABLA DE QUESO

CHEESE ASSORTMENT

19€

QUESO MANCHEGO DOP

INTENSE RUSTIC CHEESE

10,50€ 60gr. | 16€ 90 gr.

QUESO PAYOYO DE OVEJA EN MANTECA

PAYOYO SHEEP'S MILK
CHEESE AGED IN LARD

10,50€ 60gr. | 19€ 90 gr.

QUESO GAMONEU ASTURIANO

ASTURIAN GAMONEU CHEESE

10,50€ 60gr. | 19€ 90 gr.

QUESO ZAMORANO MEZCLA GRAN RESERVA

GRAN RESERVA ZAMORANO
MIXED-MILK CHEESE

10,50€ 60gr. | 19€ 90 gr.

ALMADRABA

BRIOCHE DE ATÚN

TUNA BRIOCHE

Brioche tostado, relleno de
tacos de atún, picada de
ajetes y mayo cítrica

6,50€ und

TIRADITO DE ATUN EN MANTECA COLORA

TUNA "TIRADITO" IN
COLORED BUTTER

Con ajo blanco de manteca
colorada

19€

TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA

RED TUNA TARTAR ALMADRABA

Emulsión de piparras, vinagre de
arroz y mayojapo ahumada

24€

VERDE

ENSALADA TEMPLADA DE LANGOSTINO

WARM SHRIMP SALAD

Mezclum fresco, vinagreta de
tomate seco, cherry confitado,
almendras tostadas y
langostinos.

13,50€

ENSALADA DE CABRA

THE VEGETABLE GOAT

Confitura de tomate, tosta de ajo,
aove, queso de cabra y vinagreta de
cacahuete.

13,50€

ENSALADA THAI BEEF

Cogollo a la brasa, vinagreta de
teriyaki, carpaccio de ternera y
piña brasa.

18,50€

DEL CAMPO

PUERRO A LA BRASA CON ESPUMA DE REQUESÓN

CHARGRILLED LEEK WITH
RICOTTA FOAM

12,50€

TOMATE DEL TERRENO

LOCAL TOMATOES

Tomates variados, cebolla
holandesa y ventresca de atún.

14€

ESPÁRRAGOS A LA BRASA

CHARCOAL-GRILLED ASPARAGUS

Espárragos verdes a la brasa con
cremoso de berenjena y
espárragos.

14€

ALCACHOFAS CONFITADAS

CONFIT ARTICHOKE

Alcachofas confitadas con
huevo campero, jamon iberico
y lascas de queso de cabra.

14€

GILDAS ANCHOA O BOQUERÓN

3,50€

GILDAS LANGOSTINO

Piparra, boquerón, pimiento
rojo, langostino y aceituna

4€

PATÉ DE PERDIZ

PARTRIDGE PATÉ

Acompañado con salsa de frutos
rojos con finas tostas crujientes

14,50€

ENTRANTES FRIOS

PIMIENTO DEL PIQUILLO

PIQUILLO PEPPER

5,50€

MEJILLONES RAMÓN FRANCO

RAMÓN FRANCO MUSSELS

14,50€

TABLA ANCHOA DEL CANTÁBRICO

0,0

CANTABRIAN

ANCHOVIES 0,0

24€

ENSALADILLA RUSA

Ensaladilla con ventresca de atún
langostinos, mayonesa de
albequína, lima asada y alga nori.

12€

CARPACCIO DE VACA AHUMADA

Solomillo de vaca ahumada en
tomillo y sarmiento, acompañado
de yema curada,alcaparras,
escarola y lascas de queso en
aceite.

24€

STEAK TARTAR DE TERNERA GALLEGA

GALICIAN BEEF STEAK

TARTAR

Pepinillos y alcaparras, huevo
duro, mostaza, llema de
huevo, cebolla morada, salsa
Perrins y Tabasco.

24€

Degustación de mantequilla ahumada y AOVE

3,50€

ENTRANTES
CALIENTES

CHORIZO CRIOLLO
CASERO DE BUEY
HOMEMADE BEEF CHORIZO
5,50€ Unidad

EMPANADA CRIOLLA
5,50€ Unidad

CROQUETAS DE
COCIDO
FREE-RANGE CHICKEN
CROQUETTES
10€ 6 unidades

TORREZNOS DE
SORIA
10€ 250 gr. aprox.

MORCILLA DE
BURGOS
IBERIAN WAGYU BLOOD
SAUSAGE
12€

CROQUETAS DE
JAMÓN IBÉRICO
IBERIAN HAM CROQUETTES
12€ 6 unidades

HUEVOS ROTOS
CON JAMÓN IBÉRICO
Patatas fritas naturales cortadas a
mano, jamón ibérico y huevo frito de
corral
14€

TXISTORRA
A LA BRASA
15,90€

IBÉRICOS A LA BRASA

SOLOMILLO IBÉRICO
IBERIAN PORK TENDERLOIN
21€

BROCHETA DE
CERDO IBÉRICO
IBERIAN PORK SKEWER
21,50€

PRESA DE BELLOTA
100% IBÉRICA
100% IBERIAN ACORN-FED
PRESA
25,50€

DE LA MAR

SALMÓN CON
CREMOSO DE
BERENJENA Y
ESPÁRRAGOS
SALMON WITH
CREAMY AUBERGINE
PURÉE AND
ASPARAGUS
18,50€

PULPO A LA
BRASA
GRILLED OCTOPUS
Con base de puré con
AOVE y pimentón
24€

GUISOS

RABO DE TORO
BRAISED OXTAIL
21,50€

CARRILLADA DE CERDO
BRAISED PORK CHEEKS
21,50€

LOMO DE LUBINA A
LA BRASA
GRILLED SEA BASS FILLET
Braiseado a fuego lento
19€

LOMO DE BACALAO
AL PILPIL
COD IN PILPIL SAUCE
Braiseado a fuego lento
24,50€

BRASAS

BROCHETA DE
POLLO
CHICKEN SKEWERS
17,50€

CHURRASCO
DE POLLO
CHICKEN SKIRT
18€

BURGER DE VACA
MADURADA
BLACK BEEF BURGER
Brioche, mermelada de bacon,
huevo, carne, cheddar y
mayonesa de encurtidos
21€
180 gr. aprox.

CHULETA DE LECHAZO
BURGOS IGP
BURGOS IGP LAMB CHOP
25,50€
220-250 gr. aprox.

SOLOMILLO DE
TERNERA
BEEF TENDERLOIN
28€
225 gr. aprox.

SOLOMILLO DE
VACA GALLEGA
GALICIAN BEEF
TENDERLOIN
32€
225 gr. aprox.

PALETILLA
DE LECHAZO IGP
ROAST SUCKLING LAMB
SHOULDER IGP
36€

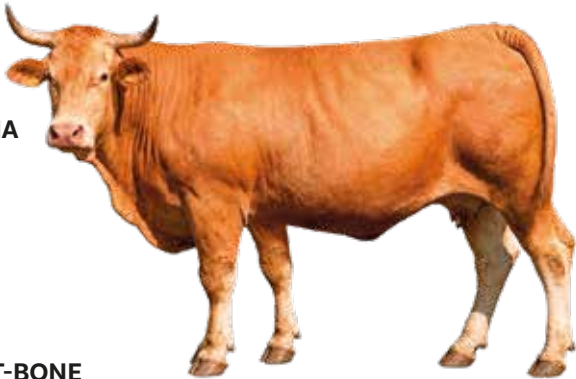
SOLOMILLO
DE WAGYU
WAGYU TENDERLOIN
39,50€
225 gr. aprox.

CARNES MADURADAS

VACA CHARRA
CHARRA COW
88,50€ Kilo

VACA
SIMENTAL
SIMENTAL COW
85€ Kilo

VACA FRISONA
FRISONA COW
120€ Kilo



T-BONE
92,50€ Kilo

TOMAHAWK
92,50€ Kilo

VACA RETINTA
RETINTA COW
85€ Kilo

OJO BIFE
Selección
Don Luís
125€ Kilo

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS
NATURALES

VERDURAS
BRASEADAS

ENSALADA FRESCA

PATATA ASADA A LA
BRASA
3,50€

SALSAS

ALI OLI
2€

SALSA PIMIENTA
SALSA ROQUEFORT
3€