

A la carta

ENTRANTES:

- Jamón ibérico de bellota **21,55€**
- Ibéricos de la casa **21,55€**
- Mermelada de pimientos a los dos quesos **7,05€**
- Ensalada de la casa (lechugas variadas, crujiente de jamón y churrasco confitado) **9,90€**
- Ensalada de tiras de pimientos con cebolla asada y bonito **10,50€**
- Ensalada templada de queso de cabra y frutos secos **9,90€**
- Ensalada de tomate de la huerta pelado con sal gorda y aceite de oliva **8,60€**
- Ensalada mixta (Lechuga, tomate, espárragos blancos, cebolla, huevo y bonito) **10,50€**

CALIENTES:

- Espárragos rellenos de gambas con salsa Aurora (1 pieza) **3,20€**
- Huevos rotos con patata panadera y jamón ibérico **11,80€**
- Pimientos de padrón con patatas y jamón ibérico **10€**
- Setas de cardo empanadas con alioli **9,70€**
- Rissotto de boletus con langostinos **14,90€**
- Croquetas de jamón caseras **12€**
- Verduras naturales a la plancha con gotas de aceite de oliva virgen **9,95€**
- Callos a la madrileña **14,95€**
- Mousse de foie caramelizado con chutney de mango al cilantro **8,90€**
- Morcilla de Burgos frita **7,50€**
- Pulpo a la gallega con cachelo **21,90€**
- Gambas a la plancha **24,90€**

CARNES:

- El Churrasco a la Gallega (Tiras de costilla de ternera en trozos pequeños a la parrilla, que le servimos poco a poco, para que las tome siempre calientes y sin límite de ración, acompañadas de patatas fritas y ensalada de tomate con cebolla. Al ser un plato ilimitado de ración no se puede compartir) **14,95€**
- Entrecot de lomo alto a la parrilla **21,50€**
- Filete de entrecot de lomo alto a la parrilla **16,95€**
- Solomillo de corzo con salsa de boletus **12,50€**
- Presa ibérica con crema de ajos asados y reducción de vermut **13,45€**
- Centro de solomillo a la parrilla **22,95€**
- Medallones de solomillo de ibérico con foie **14,80€**
- Carpaccio de solomillo de ternera con virutas de queso manchego **12,50€**
- Salsas para carnes, Pedro Ximénez, pimienta, boletus (suplemento) **1,65€**
- Las carnes servidas con foie (suplemento, excepto el solomillo de ibérico) **3,25€**
- Chuletón de Lomo Alto (Para hacer a la piedra ya fileteado y pesado limpio de hueso. Peso mínimo 600 grs) **39,90€**
- Cubierto (pan, aperitivo) opcional **2,20€**

POSTRES:

- Filloas rellenas de crema pastelera sobre base de chocolate caliente **5,50€**
- Copa de yogurt con frutos rojos **5,50€**
- Copa de yogurt Griego con Oreo **5,50€**
- Tiramisú casero receta antigua **5,50€**
- Muerte de chocolate con chocolate caliente **5,50€**
- Tarta de temporada **5,50€**
- Tarta de queso casera **5,50€**
- Fruta de temporada **5,50€**
- Piña natural **5,50€**

- Sorbete de limón al cava **5,50€**
- Helado artesano variado **5,50€**