

A la carta

ENSALADAS

- Mixta completa, la de toda la vida, no le falta de nada; pregúntenos **9,40€**
- Ventresca y asadillo de pimientos sobre pan crujiente, con cebolla caramelizada y vinagreta de miel de comino **10,80€**
- Caprese de tomate y mozzarella de búfala con parmesano rallado, aceitunas negras, albahaca fresca y oliva virgen **11,20€**
- Queso feta y frutos secos con lechugas variadas, vinagreta de miel y aceto balsámico sobre tulipa crujiente **11,80€**
- Lechugas variadas y mozzarella a la menta fresca con mermelada de higos, pipas de girasol y reducción de Módena **10,80€**
- Espárrago supremo navarro (4 piezas XXL) con mayonesa de eneldo, tiras de salmón ahumado y cebolla confitada **13,60€**

CLÁSICOS INFALIBLES

- Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo reserva con pan tumaca **20,50€**
- Queso manchego pasiego ahumado del valle de Toranzo con regañás de romero **12,40€**
- Cecina de caballo leonés con aceite virgen extra y regañás al pimentón **12,70€**
- Anchoas extra de Santoña, pesca de primavera-verano, con el mejor tomate **16,90€**
- Salmorejo cordobés con virutas de ibérico, huevo duro y regañás **4,80€**
- Gazpacho andaluz de buen tomate, con sus hortalizas picaditas y regañás **4,80€**
- Micuit de pato en virutas al Pedro Ximenez con regañás al punto de sal **15,60€**
- Carpaccio de buey del valle del Esla con parmesano y albahaca fresca **12,70€**

CALENTITOS

- Croquetas de Óscar (3 tipos): jamón ibérico // espinacas con queso de cabra // chipirones en su tinta con guindilla (picante suave). Unidad - **0,90€**
- Parrillada de verduras de temporada con sal negra y queso de cabra **11,70€**
- Huevos rotos con jamón de guijuelo y patatas a la sal trufada **12€**
- Tempura de pulpo y brócoli acompañada de soja **15,30€**
- Habitas baby con foie fresco de pato y lascas de jamón ibérico **14,20€**
- Empanada negra e la casa, con sepia, merluza, rape y verduritas **10,80€**
- Espaguetis (picantitos) de mar, con gambón, calamar, mejillones y sepia **14,20€**
- Espaguetis bolognesa, con carne picada de añejo de ternera (100%) y salsa de tomate **7,80€**

ARROCES (Hechos al momento / Mínimo para 2 personas / Precio por persona)

- Especial meloso con carabinero y calamar de potera **21,50€**
- Clásico de bogavante con almejas **19,80€**
- Paella limpia con calamar de potera, mejillones, pollo y langostinos **17,30€**
- Risotto de hongos con trufa negra **19,70€**

PESCADOS

- Merluza de pincho a la plancha con patatas al ajillo **20,40€**
- Merluza de pincho al cava sin piel ni espina **22€**
- Merluza de pincho a la romana sin piel ni espina, con cachelos **20,60€**
- Cogote de merluza de pincho a la plancha o bilbaína, con cachelos **19,50€**
- Rodaballo a la plancha o a la gallega, con cachelos **20€**
- Rodaballo en salsa verde con guisantes y espárrago **20€**
- Lubina a la sal (mín. 2 personas / 25 min de horno/por persona) **18,60€**
- Lubina a la plancha o a la bilbaína **18,20€**
- Lenguado a la plancha con cachelos **23,80€**

- Lomo de atún rojo poco hecho con sésamo tostado y salsa tártara **21,50€**
- Bacalao confitado con ajito sobre asadillo de pimientos y confitura de cebolla **18,30€**
- Lomos de bacalo atlántico en tempura con alioli suave **15,50€**

MARISCOS

- Almejas calibre extra en salsa marinera **21,80€**
- Zamburiñas a la plancha con un toque de ajo confitado (6-8 piezas) **11,80€**
- Gamba de huelva a la plancha (100 g / 6-8 piezas) **14,20€**
- Sepia a la plancha con salsa alioli (300 g). **16,60€**
- Pulpo gallego de roca con puré de cachelo al pimentón (250 g) **18,50€**

FRITURAS

- Bienmesabe a la andaluza cazón fresco adobado por nosotros (250 g) **13,30€**
- Salmonetes de roca a la andaluza (250 g) **14,40€**
- Calamar fresco de potera a la andaluza (250 g) **16,80€**
- Fritura variada: bienmesabe, calamar y salmonetes (750 g) **35€**

CARNES NACIONALES

- Entrecot de 1ª, carne roja con 27 días de maduración (300 g) **20,50€**
- Solomillo de 1ª, carne roja con 27 días de maduración (250 g) **21,70€**
- Chuletillas de cordero lechal de Segovia (6 piezas). **17,80**
- Villagodio supremo, morucha de ganadería "CASA DE ALBA" certificado (1 kg). **48,50€**
- Rabo "de buey" macerado en Pedro Ximénez y guisado al "chup chup" como en Córdoba. **17,20€**
- Carrillada de cerdo ibérico confitada con canela y compota de higos **18,50€**
- Paletilla de lechal segoviano, confitada con paciencia castellana **21,50€**
- Steak tartar de solomillo de 1ª cortado a cuchillo y acabado a su gusto, con regañás artesanas (200 g) **21,80€**

CARNES INTERNACIONALES

- Entraña "angus negro Nebraska", EEUU (250 g) **19,80€**
- Entrecot lomo alto "Angus negro Nebraska", EEUU (300 g) **24,80€**
- Entrecot lomo alto "Angus de la pampa", Argentina (300 g) **22,50€**
- Vacío de kobe de vaca Wagyu, Australia (250 g) **24,50€**
- Solomillo de Kobe de vaca Wagyu, Australia (250 g) **44,70€**
- Entrecot de bisonte, Canadá (300 g) **29,60€**
- Escalopines de lomo de reno, Países Árticos (250 g) **32,50€**
- Escalopines de canguro, Australia (250 g) **20€**
- Solomillo de avestruz, normalmente de Toledo (250 g) **21,50€**
- Degustación de carnes, 5 escalopines de 50 g: lomo de angus argentino, solomillo de avestruz, entraña de angus negro de Nebraska, lomo de canguro y vacío de Kobe **24€**

HAMBURGUESAS ESPECIALES CON PAN DE MOLLETE

- Hamburguesa de avestruz (200 g) con medallón de queso de cabra fundido, cebolla a la plancha y dátiles **15€**
- Hamburguesa americana de vacuno angus negro de Nebraska (200 g), con cheddar fundido, lechuga, tomate y pepinillo grande **15€**
- Hamburguesa tex-mex (Picante) de vacuno angus negro de Nebraska (200 g), con cheddar fundido, cebolla crujiente, salsa mexicana picante y jalapeño verde **15€**