

Menú

Entre amigos

- Jamón de cebo campo con pan de cristal y tomate rallado -23€
- Queso artesano de romero de Ocaña -18€
- Gilda de anchoa de la casa -2.75€ (unidad)
- Croquetas cremosas de paleta ibérica -12€
- Alcachofa confitada sobre puré trufado, jamón huevo poché y fuei -6€ (unidad)
- Seta shiitake con alioli de miel -14€
- Espárragos trigueros a la parrilla -14€
- Mollejas de cordero lechal salteadas al ajillo -20€
- Torrezno soriano crujiente sobre patata revolcona -12€
- Calamar de potera frito con harina de garbanzos -17€
- Pulpo salteado con almejas y un toque de jerez -24€

Ensaladas

- Ensalada de queso rondeño con Mi-Cuit de oca en pasta brick con vinagreta de frutos secos -14€
- Tomate de temporada con ventresca y aguacate -16€
- Ensaladilla de pulpo con gambas de cristal y toque de pimentón-14€

Arroces y pucheros

- Arroz caldoso con bogavante -19,50€ (por persona mínimo 2)
- Risotto de carabinero con mantequilla de albahaca filetes de almendra y queso parmesano -22€
- Judiones estofados con su compango -16€

Sabores del mar

- Bacalao gratinado con alioli de manzana asada -22€
- Merluza en salsa verde con almejas gallegas -22€
- Bocadito crujiente de merluza a la romana -20€
- Caldereta de pescados y marisco -30€ por personas mínimo 2

Carnes a la parrilla de carbón

- Solomillo de ternera con escalopa de foie y reducción de Pedro Ximénez -25€
- Entrecot de vaca madurado 49 días -24€
- Chuletón de vaca madurado -60€ 1 kg
- T-Bone madurado -60€ 1kg
- Paletilla de cordero lechal a baja temperatura -25€
- Chuletitas de cordero lechal -21€

Para los más golosos

- Torrija de pan brioche caramelizada con helado de leche merengada -6€
- Sufilé de chocolate con helado de dulce de leche -6€
- Tarta cremosa de queso con sorbete de frutos rojos -6€
- Tiramisú de pistacho y amaretto -6€
- Sorbete refrescante de limón -4,50€
- Piña natural -5,50€

Raciones

- Croquetas cremosas de jamón ibérico -12€
- Flor de alcachofa confitada con jamón ibérico, huevo poché y foie -5.50€ (unidad)
- Ensalada de pimientos asados con ventresca y huevo -14€
- Patatas bravas caseras -10€
- Morcilla de Burgos a la plancha -11€
- Calamar de potera frito con harina de garbanzos -17€
- Goujon de bacalao con alioli de ajo negro -14€
- Sepia a baja temperatura con refrito de ajos -14€
- Entrecot de vaca trinchado -22€
- Presa ibérica a la parrilla -16€

Julían Fernández