

Empezamos picando...

Jamón ibérico de bellota	22 12 media
Queso curado	14 8 media
Croquetas de Jamón ibérico	12 7 media
Croquetas de queso	12 7 media
Patatas Madurada	8
Tortilla de cecina y queso de cabra	14
Huevos Rotos con su puntilla y Jamón Ibérico	15
Ensaladilla con Ventresca	12 7 media
Ensalada de queso de cabra	14
Anchoas del Cantábrico en pan de cristal	16
Torreznos de Soria	10
Callos a la madrileña	16 9 media

Encendemos las brasas...

Morcilla de burgos crujiente	9
Chorizo criollo	9
Txistorra de Navarra	9
Sartén de provolone	10
Flores de Alcachofa con velo ibérico	12 7 media
Verduras a la parrilla	15
Pulpo a la brasa con pimentón de la Vera	21
Gambones al ajillo	12
Arroz del Señoret con gambón y calamares	16
Arroz Negro con sepia y su alioli	16

Carne Madurada

Chuletón de Vaca Madurada 45 días	76/Kg
Chuletón de Vaca Madurada 25 días	56/Kg
T-Bone	49
Solomillo de Vaca Madurada	26
Lomo New York	24
Picaña de Vaca Madurada	19
Hamburguesa de Vaca madurada	16

Acompaña con...

Patatas Fritas	4
Pimientos de padrón	4
Brotos tiernos, cebolleta y cherry	4
Pimientos a la brasa confitados	4

Del mar a la brasa

Rodaballo a la Brasa	26.00 por persona (min 2 pax)
Bacalao al carbón	21
Pescado a la brasa según mercado	S/D

Para terminar...

Tarta de queso con coulis de frutos rojos	6
Brownie con helado artesano de chocolate blanco	7
Torrija en pan brioche con helado de leche merengada	6

Consulta los
alérgenos aquí

