

Tentempiés

Croquetas cremosas..... 12€

De jamón ibérico

media ración..... 8€

(lactosa, huevos, gluten)

Ensaladilla 14€

Con atún rojo y piparra

(huevo, pescado, sésamo, sulfitos, gluten)*

Steak Tartar 23€

con jugo de pimientos asados

(huevo)*

Torrezno..... 12€

Con patatas “meneás” y majado de pimentón

(sin alérgenos)

Media tabla de jamón de Bellota..... 16€

100% ibérico puro

Tabla entera ... 26€

Carrilleras de rape fritas..... 16€

Con emulsión de ajada gallega

(pescado, sulfitos, gluten, huevo)

Ensalada de pimientos a la brasa..... 14€

Con bacalao “salao”, almendras y cebolla tierna

(pescado, frutos secos, sulfitos)

Salmorejo..... 10€

Con coppa ibérico a y encurtidos

opción vegetariana

(gluten, sulfitos, pescados)*

Gilda.... 2€/ud

(pescados)

Escabeches

Mejillones..... 9€

Con escabeche casero y sus verduras

(moluscos, sulfitos)

Pularda en escabeche..... 14€
sobre cogollo a la brasa y nueces
Unidad ... 5€
(sulfitos, frutos secos)*

Ensalada de tomate de temporada..... 13€
Con bonito marinado y cebolleta en escabeche
Opción vegetariana
(pescado, sulfitos)*

Guisos

Callos a la madrileña..... 16€
Con pata, morro y cecina muy curada
(sulfitos)

Arroz de pato..... 20€
Con espárragos trigueros, torta del casar y pieles crujientes
(sulfitos)

Albóndigas de vaca..... 19€
Con con salsa ibérica y pimientos del padrón fritos
(huevo, gluten, sulfitos, frutos secos)

Patatas a la importancia..... 17€
Con kokotxas de bacalao, huevo frito y papada curada
(gluten, huevo, pescado, sulfitos)

Pochas con almejas..... 21€
Con alcachofa frita
(moluscos, sulfitos, lactosa)

Coquinas a la marinera..... 19€
Guisadas a la brasa
(moluscos, crustáceos, sulfitos)

Brasas

Molleja de ternera..... 19€

Con crema de maíz, col encurtida y jugo de membrillo
(*sulfitos, pescado*, soja*, gluten*, sésamo*, lactosa**)

Chipirones a la brasa..... 21€

Con verduritas asadas y alioli negro
(*moluscos, gluten*, pescado, lactosa*)

Pinchos morunos de lagarto ibérico..... 17€

Con col rizada a la brasa y mojo rojo
media ración..... 9€
(*sulfitos*)

Espeto de sardinas..... 16€

con piquillos asados y aliño picante
(*pescado, sulfitos*)

Lomo bajo de vaca vieja..... 29€

400g de carne madurada durante 30 días

Postres

Tarta de queso 7€

Con helado de toffe
(*lactosa, gluten, huevo, frutos secos, soja*)

Pan con chocolate 7€

aceite y sal
(*gluten, lactosa, frutos secos, soja, huevo, cacahuete, sulfitos, sésamo y mostaza*)

Flan de leche tostada..... 7€

al aceite de Oliva Virgen Extra
(*huevo, lactosa*)

Tabla de quesos (media) 10€

Tabla entera 19€
artesanos españoles
(*lactosa, frutos secos*, gluten**)

Moras y frambuesas..... 7€

Con helado de yogurt sopa fría de menta y tomillo limonero

(lactosa)

**Estos alérgenos están sólo presentes en la salsa o guarnición, no en el plato principal.*