













## Entradas Frias

- ✓ *Ensalada de Berros, Cecina de Presa ibérica, Anacardos Caramelizados, Queso Payoyo y aderezo de Miso, Miel y Naranja.*      \_\_\_\_\_ 8,00 €
- ✓ *Tartar de Atún Picante con Guacamole hecho en Mortero y Nachos a la Brava*    \_\_\_\_\_ 12,00 €






## Entradas Calientes

- ✓ *Rollitos Vietnamitas de Pringa con Crema Exótica de Cocido.*    \_\_\_\_\_ 10,00 €
- ✓ *Huevos Rotos con Foie y Patatas Trufadas*  \_\_\_\_\_ 12,00 €
- ✓ *Croquetas de Cocido Sevillano*    \_\_\_\_\_ 10,00 €

## La cuchara por bandera

- ✓ *Migas de Sierra Morena con Huevo Campero*   \_\_\_\_\_ 10,00 €
- ✓ *Callos de Ternera a la Madrileña* \_\_\_\_\_ 12,00 €
- ✓ *Fabada Asturiana y su Compango Artesano* \_\_\_\_\_ 15,00 €
- ✓ *Verdinas en Crema de Jabugo con Foie y Alcachofas*   \_\_\_\_\_ 16,00 €

## Arroces

- ✓ *Arroz Negro de Chocos con Alioli(\*), precio por persona*     \_\_\_\_\_ 14,00 €
- ✓ *Arroz de Secreto Ibérico con Alcachofas(\*), precio por persona*  \_\_\_\_\_ 14,00 €









(\*Mínimo para 2 personas. Tiempo de espera aproximado 25 minutos.

10% de IVA Incluido.







# A la Brasa

---

## Carnes

- ✓ Chuleta de Cerdo Gallego de Castaña con salsa de Whisky al Ajo negro y Patatas braseadas al Tomillo   \_\_\_\_\_ 13,00 €
- ✓ Burguer de de Buey Black Angus con Beicon, Queso Payoyo y Salsa Especial Ahumada    \_\_\_\_\_ 14,00 €
- ✓ Pluma Ibérica de Bellota con Mojo Picón Coreano y "Papas Arrugas"  \_\_\_\_\_ 16,00 €
- ✓ Codillo de Cordero Lechal Glaseado con Patatas Mortero  \_\_\_\_\_ 17,00 €
- ✓ Presa de Vaca Black Angus Lacada con Especias y Patatas Braseadas al Tomillo  \_\_\_\_\_ 20,00 €

## Pescados

- ✓ Lubina Soasada con aderezo suave de Jalapeños y Pipirrana de Manzana    \_\_\_\_\_ 15,00 €
- ✓ Lomo de Salmón con Salteado de Espinacas y Bimis al Vermut    \_\_\_\_\_ 15,00 €

# Postres

---

- ✓ Tarta Cremosa de Queso    \_\_\_\_\_ 5,50 €
- ✓ Bavarois de Galletas con Crema de Chocolate y Crocanti de Avellanas    \_\_\_\_\_ 5,50 €
- ✓ Rollitos Chino de Chocolate con Sopa de Polea    \_\_\_\_\_ 5,50 €
- ✓ Coulant de Chocolate con interior de Pistachos   \_\_\_\_\_ 6,00 €

10% de IVA Incluido.





# Carta de Vinos

---

## D.O. Rioja Tintos

Azpilicueta _____	18,00 €
Lagar de Aso _____	16,00 €
Viña Alberdi _____	22,00 €
Marques de Caceres _____	22,00 €
Moncloa _____	22,00 €

## Tintos Andaluces

Delirius _____	18,00 €
Quadis _____	18,00 €

## Tintos Extremeños

Gotas de Habla _____	18,00 €
----------------------	---------

## Blancos

Merlior _____	20,00 €
Amatista _____	18,00 €
Javier Sanz _____	20,00 €
Blanco de Blancs _____	20,00 €

## Rosados

Habla _____	20,00 €
Baigorri _____	18,00 €