

CARTA

Los miércoles una delicia, el autentico cocido Madrileño en olla de barro

Para comenzar y compartir

	½ Ración	Ración
<i>Jamón Ibérico de bellota D.O. Dehesa de Extremadura</i>	16.50€	26.40€
<i>Chipirones de anzuelo a la parrilla con cebolla confitada</i>	12.65€	21.45€
<i>Pimientos del piquillo rellenos de chipirones</i>	9.50€	16.15€
<i>Revuelto de morcilla y ajetes tiernos</i>	9.50€	16.15€
<i>Habitas tiernas con chipirones</i>	-	19.35€
<i>Habitas tiernas salteadas con jamón y con huevo</i>	-	19.35€
<i>Huevos de corral rotos con Jamón ibérico y patatas</i>	-	17.60€
<i>Pulpo a la parrilla o a "a Feira"</i>	-	24.00€
<i>Croquetas de jamón ibérico</i>	6.60€	13.65€
<i>Brocheta de langostinos con salsa de soja</i>	9.00€	16.50€
<i>Vitello Tonnato</i>	-	16.50€

Platos muy especiales

<i>Almejas a la marinera</i>	-	21.45€
<i>Auténticos torreznos de Soria</i>	6.05€	10.90€
<i>Chipirones a la andaluza fritos con aceite de oliva virgen</i>	11.55€	20.35€
<i>Riñones de cordero lechal a la plancha</i>	11.55€	20.35€
<i>Picadillo de matanza con huevos de corral y patatas fritas</i>	9.35€	16.35€
<i>Tortilla guisada con los mejores callos de la Sierra</i>	9.70€	17.55€
<i>Croquetón de Cigala (unidad)</i>	-	3.95€
<i>Puerros confitados con hierbas aromáticas y cremoso de piquillos</i>	-	16.50€
<i>Alcachofas confitadas con gel cítrico</i>	-	16.50€
<i>Lingote de manitas de cerdo con verduras asadas y salsa ahumada</i>	-	14.00€

Ensaladas frescas y ricas

<i>Parrillada de verduras de nuestra huerta ecológica con romesco</i>	-	16.50€
<i>Ensalada de colitas de cangrejo de río</i>	9.10€	17.35€
<i>Tomates Raff con ventresca de bonito y cebolleta tierna</i>	-	17.05€
<i>Ensalada templada de foie fresco de pato con vinagreta</i>	16.95€	23.60€
<i>Ensalada Bakartegui (con salmón ahumado, yemas de espárragos y endivias)</i>	10.00€	17.90€
<i>Ensalada mixta de la casa</i>	-	12.55€
<i>Pimientos asados a la leña con anchoas</i>	8.50€	15.50€
<i>Ensalada templada de bogavante con vinagreta de tomate y trufa</i>	-	23.60€

Nuestra ensalada Cesar	-	12.55€
Ensalada de Txangurro con langostinos y vinagreta de tomate	-	17.50€
Gazpacho de cerezas con su guarnición y queso de cabra helado	-	8.00€

Nuestros pescados

Rapecito de roca a la parrilla (para dos personas)	Precio por persona	25.75€
Lubina a la Sal o a la espalda	Precio por persona	25.75€
Colita de merluza de pincho al horno		24.65€
Merluza a la romana con salsa de chipirones		24.65€
Cogote de merluza a la bilbaína	Precio por persona	23.65€
Lenguado de estero a la parrilla		33.00€
Rodaballo al horno o a la brasa	Precio por persona	25.75€
Bacalao a su gusto		24.65€
Calamar de potera a la parrilla con aceite de hierbas aromáticas		19.00€

Los mejores arroces al horno

(Se preparan para un mínimo de dos personas, precio por persona)

Arroz a banda (con colitas de gamba y presentado con alioli)		19.25€
Arroz seco con bogavante (con colitas de gamba y bogavante)		25.30€
Arroz marinero seco (Almejas, sepia, rape gambas y colas de carabinero)		22.55€
Arroz negro con chipirones		21.45€
Arroz senyoret (caldoso, todo peladito, rape, sepia, gambas y carabineros)		22.55€
Arroz meloso de presa ibérica, sepia y pasta de tartufo		22.55€
Paella mixta tradicional (con pollo, magro, gambas, sepia y almejas)		21.45€

Carnes al Horno de leña tradicional

Cuarto de cochinillo (Para dos personas)		45.00€
Cuarto de cordero (Para dos personas)		45.00€

Carnes a la brasa de carbón de encina

Lomo de carne Roja madurada	Precio por persona	30.00€
Chuleta vacuum premiun rubia (45-60 días)	Precio por persona	37.00€
Costillar de rubia gallega a baja temperatura 1.2Kg "Para dos ó tres personas"		55.00€
Pimientos de cristal caramelizado al horno de leña (recomendación para acompañar nuestra carne a la brasa)		12.00€

Las otras carnes

Solomillo Estrella (En dos medallones y con salsa de jugo de carne)		25.85€
Solomillo de vaca a la plancha		25.85€
Chuletitas de cordero lechal		22.55€

<i>Perdiz de campo estofada o escabechada</i>	21.20€
<i>Carrillera de ternera lechal guisada al vino tinto con cremoso de patata trufada</i>	17.55€
<i>Steak tartar de vaca madurada 45 dias</i>	25.00€
<i>Jarrete de cochino ibérico confitado a baja temperatura 17h ½ kg.</i>	16.00€
<i>Jarrete de Cordero en dos cocciones</i>	16.00€

Este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en sus productos en cumplimiento del reglamento UE nº 1169/2011, diríjase a nuestro personal para solicitar dicha información

10% de IVA incluido

Pan y aperitivo 2.65€

