

# CARTA

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

## Para comenzar y compartir

	½ Ración	Ración
Jamón Ibérico de bellota D.O. Dehesa de Extremadura	18.00€	28.00€
Chipirones de anzuelo a la parrilla con cebolla confitada	12.65€	21.50€
Pimientos del piquillo rellenos de chipirones	9.50€	16.50€
Revuelto de morcilla y ajetes tiernos	9.50€	16.15€
Habitas tiernas con chipirones	-	19.50€
Huevos de corral rotos con Jamón ibérico y patatas	-	17.60€
Pulpo a la parrilla o a "a Feira"	-	24.50€
Croquetas de jamón ibérico	6.60€	14.00€
Brocheta de langostinos con salsa de soja	9.00€	17.50€

## Platos muy especiales

Almejas a la marinera	-	21.45€
Auténticos torreznos de Soria	6.05€	11.50€
Chipirones a la andaluza fritos con aceite de oliva virgen	11.55€	21.50€
Riñones de cordero lechal a la plancha	11.55€	20.35€
Picadillo de matanza con huevos de corral y patatas fritas	9.35€	16.35€
Tortilla guisada con los mejores callos de la Sierra	9.70€	17.55€
Croquetón de Cigala (unidad)	-	3.95€
Alcachofas confitadas con gel cítrico	-	17.90€

## Ensaladas frescas y ricas

Parrillada de verduras de nuestra huerta ecológica con romesco	-	16.50€
Ensalada clásica de colitas de cangrejo de río	9.50€	18.50€
Tomates con ventresca de bonito y cebolleta tierna	-	17.05€
Ensalada templada de foie fresco de pato con vinagreta	16.95€	23.60€
Ensalada mixta de la casa	-	12.55€
Pimientos asados a la leña con anchoas	8.50€	16.50€

## Nuestros pescados

Rapacito 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€
Lenguado de estero a la parrilla		S/M
Rodaballo al horno o a la brasa	Precio por persona	25.75€
Bacalao ajoarriero		24.65€

## 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€
Paella mixta tradicional (con pollo, magro, gambas, sepia y almejas)	21.45€

## Carnes al Horno de leña tradicional

Cuarto de cochinillo con patatas fritas (Para dos personas)	45.00€
Cuarto de cordero con patatas fritas (Para dos personas)	50.00€
Guarnición extra de patatas fritas	8.00€

## Carnes a la brasa de carbón de encina

Lomo de carne Roja madurada	Precio por Kgr	70.00€
Chuleta vacuum premiun rubia (45-60 días)	Precio por Kgr	80.00€
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)	28.00€
Solomillo de vaca a la plancha	28.00€
Chuletitas de cordero lechal	23.50€
Cachopo (1kg - 3 personas)	36.00€
Cachopín (300gr)	18.00€
Perdiz de campo estofada o escabechada	21.50€
Steak tartar de vaca madurada 45 días	25.00€
Jarrete de cochino ibérico confitado a baja temperatura 17h ½ kg.	16.25€

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€