

# 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             | 10.50€   | 17.50€ |
| Revuelto de morcilla con huevos de corral                 | 9.50€    | 16.50€ |
| 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"                         | -        | 25.00€ |
| Croquetas de jamón ibérico                                | 6.60€    | 14.50€ |
| Brocheta de langostinos con salsa de soja                 | 9.00€    | 18.00€ |

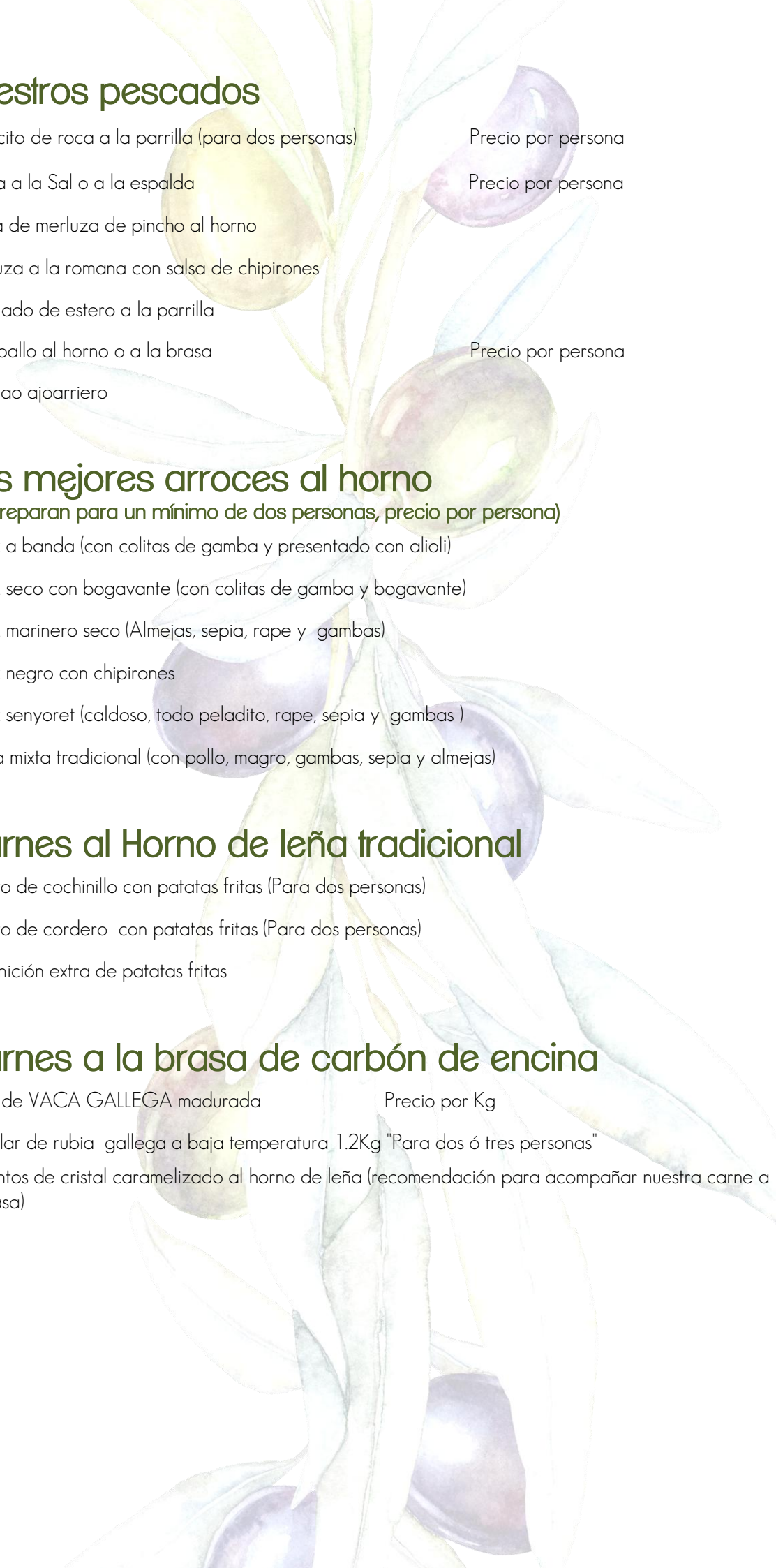
## Platos muy especiales

|                                                            |        |        |
|------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Almejas a la marinera                                      | -      | 26.00€ |
| Auténticos torreznos de Soria                              | 6.05€  | 13.00€ |
| Chipirones a la andaluza fritos con aceite de oliva virgen | 11.55€ | 21.50€ |
| Riñones de cordero lechal a la plancha                     | 11.55€ | 20.50€ |
| Picadillo de matanza con huevos de corral y patatas fritas | 9.35€  | 16.50€ |
| Tortilla guisada con los mejores callos de la Sierra       | 9.70€  | 18.00€ |
| Croquetón de Cigala (unidad)                               | -      | 4.00€  |
| Alcachofas confitadas con gel cítrico                      | -      | 18.90€ |

## Ensaladas frescas y ricas

|                                                                |        |        |
|----------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Parrillada de verduras de nuestra huerta ecológica con romesco | -      | 17.00€ |
| Ensalada clásica de colitas de cangrejo de río                 | 10.50€ | 21.00€ |
| Tomates con ventresca de bonito y cebolleta tierna             | -      | 17.50€ |
| Ensalada mixta de la casa                                      | -      | 14.00€ |
| Pimientos asados a la leña con anchoas                         | 8.50€  | 17.00€ |

## Nuestros pescados



|                                                   |                    |        |
|---------------------------------------------------|--------------------|--------|
| Rapcito de roca a la parrilla (para dos personas) | Precio por persona | 26.00€ |
| Lubina a la Sal o a la espalda                    | Precio por persona | 26.00€ |
| Colita de merluza de pincho al horno              |                    | 25.00€ |
| Merluza a la romana con salsa de chipirones       |                    | 25.00€ |
| Lenguado de estero a la parrilla                  |                    | S/M    |
| Rodaballo al horno o a la brasa                   | Precio por persona | 27.00€ |
| Bacalao ajoarriero                                |                    | 24.80€ |

## Los mejores arroces al horno

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

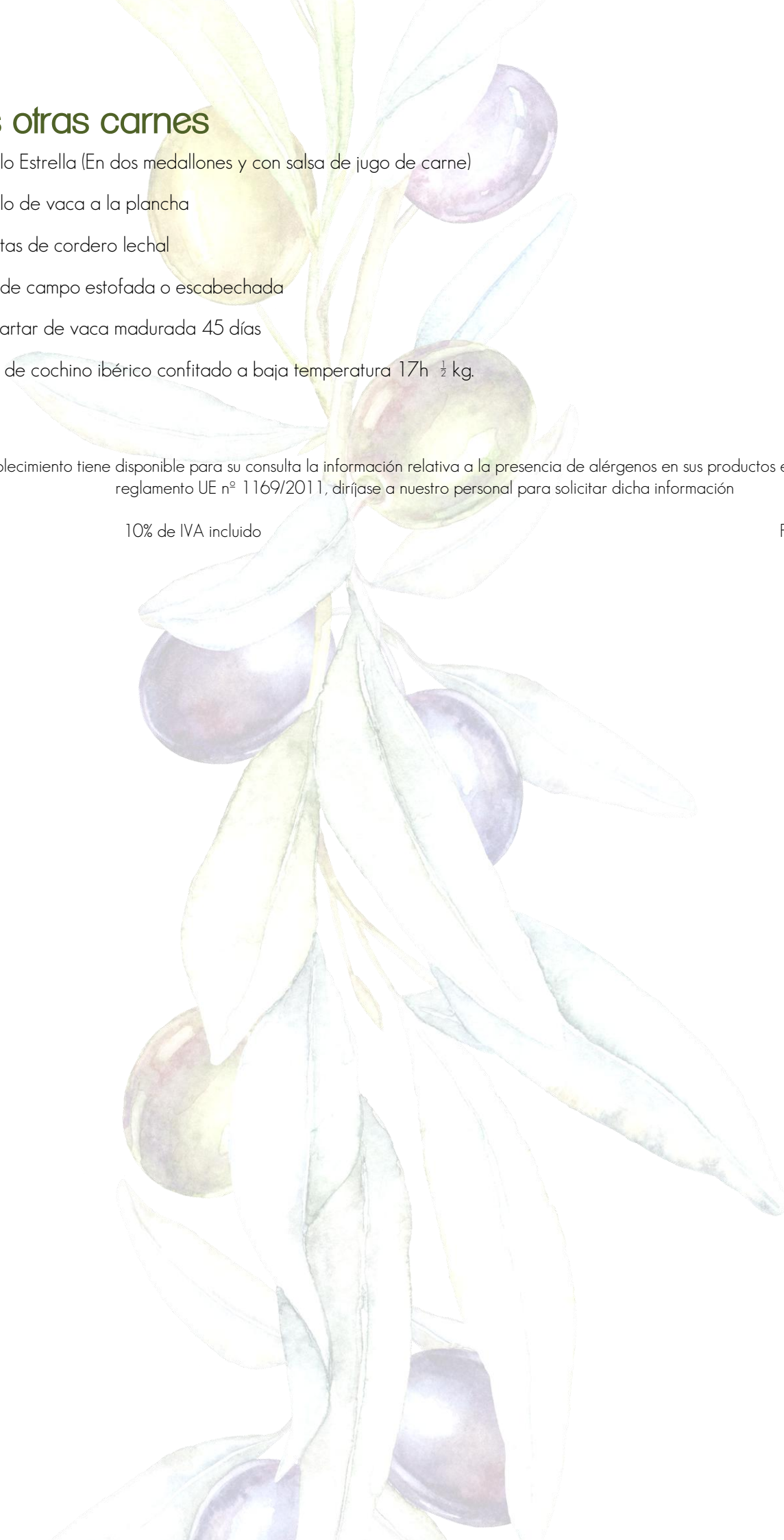
|                                                                      |        |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| Arroz a banda (con colitas de gamba y presentado con alioli)         | 19.50€ |
| Arroz seco con bogavante (con colitas de gamba y bogavante)          | 26.50€ |
| Arroz marinero seco (Almejas, sepia, rape y gambas)                  | 23.00€ |
| Arroz negro con chipirones                                           | 22.00€ |
| Arroz senyoret (caldoso, todo peladito, rape, sepia y gambas )       | 23.00€ |
| Paella mixta tradicional (con pollo, magro, gambas, sepia y almejas) | 22.00€ |

## Carnes al Horno de leña tradicional

|                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------|--------|
| Cuarto de cochinillo con patatas fritas (Para dos personas) | 51.00€ |
| Cuarto de cordero con patatas fritas (Para dos personas)    | 53.00€ |
| Guarnición extra de patatas fritas                          | 8.00€  |

## Carnes a la brasa de carbón de encina

|                                                                                                            |               |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|
| Lomo de VACA GALLEGA madurada                                                                              | Precio por Kg | 90.00€ |
| 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                                                  | 24.00€ |
| 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 $\frac{1}{2}$ kg. | 17.50€ |

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€