

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>	-	21.45€
<i>Croquetas de jamón ibérico</i>	6.60€	13.65€

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€

Ensaladas frescas y ricas

<i>Parrillada de verduras de nuestra huerta ecológica con romesco</i>	-	16.23€
<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 de tomate Adora, atún Balfego y suave escabeche de cítricos</i>	-	17.00€

Nuestros pescados

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

Los mejores arroces al horno

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

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

Carnes al Horno de leña tradicional

<i>Cuarto de cochinillo (Para dos personas)</i>	45.00€
<i>Cuarto de cordero (Para dos personas)</i>	45.00€

Carnes a la brasa de carbón de encina

<i>Lomo de carne Roja (1Kg para dos o tres personas)</i>	57.10€
<i>Pimientos de cristal caramelizado al horno de leña (recomendación para acompañar nuestra carne a la brasa)</i>	12.00€

Las otras carnes

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

Este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en sus productos en cumplimiento del reglamento UE n° 1169/2011, dirijase a nuestro personal para solicitar dicha información

