

CARTA

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

Para comenzar y compartir	Ración n	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€	16.80€
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

Rapercito 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€

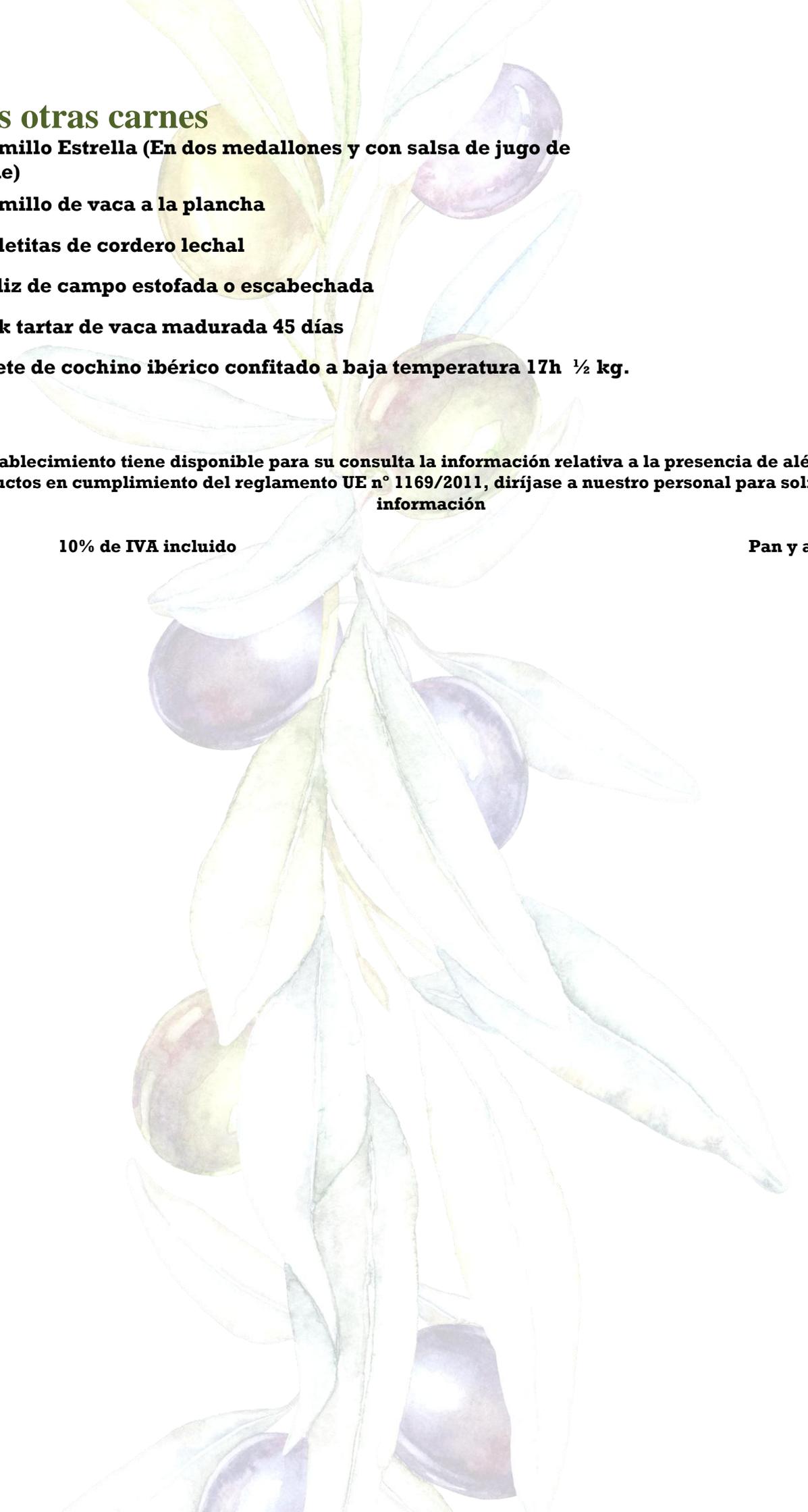
Carnes al Horno de leña tradicional

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 ½ 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€