



Entrantes fríos

- Jamón ibérico de bellota Valle de los Pedroches 25€
- Tabla de quesos nacionales (5 variedades) 7€/pers 1
- Cecina de vaca Black Angus 24€
- Ensaladilla rusa de atún 12€ 2, 3, 9, 12
- Pericana de capellà 13€ 9
- Tosta de anchoa con escalibada 5€/pers. 1, 3, 9
- Flor de alcachofa a la carbonara 5€/ud 2, 12, 1
- Tartar de atún con yema curada y crema de alga wakame 25€ 7, 12, 9, 14
- Steak tartar sobre arroz inflado y mayonesa de Jerez 10€/ud 2, 12
- Brioche de sardina ahumada, manzana y foie 7€ 1, 3, 9
- Ensalada de la huerta con lomo de Orza 18€ 12, 13
- Gilda con anchoa y tomate seco 5,50€ 9, 12
- Ostras Guillardreau nº2 5,50€ 8
- Ensalada de burrata, pesto y tomate especiado 20€ 4, 12, 1
- Corte de foie con membrillo 18€ 3

Entrantes calientes

- Albóndigas d'aladroc con mayonesa de chipotle 4€/pers 9, 4, 2
- Molleja de ternera a la brasa con salsa mostaza y ceniza de tomillo ½ 13€ 20€ 1, 12, 13
- Tacos de bacalao con salsa brava y all i oli de berenjena ½ 12€ 18€ 9, 1
- Patatitas con all i oli de tomate seco y aceitunas 11€ 1, 12
- Pulpo a la brasa con puré de patata y mayonesa de pimentón 22€ 9, 1, 12
- Estofado de morillas, foie y huevo poche 22€ 1, 2
- Manitas de cerdo guisadas con garbanzos ½ 10€ 16€ 12
- Torrezno con alcaparrones ½ 8€ 12€ 1
- Croquetas de jabalí 3,5€/ud 1, 2, 12
- Ravioli de codorniz y foie con salsa de escabeche 10€/ud 1, 2, 3, 12



Arroces secos

Arroz de señoret 21€ **6, 8, 9**

Arroz de carabinero 35€ **6, 8, 9**

Arroz de rape, ajos tiernos y alcachofas 23€ **6, 8, 9**

Arroz de carrillera y setas 21€

Arroz de verdura 19€

Paella valenciana 23€

Arroces melosos

Arroz meloso de carrillera y setas 21€

Arroz meloso de manitas y garbanzos 22€ **12**

Arroz meloso de calamar y atún 21€ **9, 8, 16**

Carne

Chuleta de vaca madurada LUISMI 90€/kg

Chuleta de vaca Jersey madurada 70€/kg

Rabo de vaca guisado 21€ **12**

Plumilla ibérica a la brasa 17€ **1, 13**

Chuletitas de lechal fritas con ajetes 25€

Solomillo de vaca a la brasa con salsa
Café París y patata frita 26€ **1, 12, 13**

Pescado

Bacalao asado con manzana y crema de espinacas 21€ **6, 8, 9**

Corvina, migas de pastor y vichyssoise 22€ **9**

Pescado fuera de carta (preguntar) **9**

Pasta

Canelones tradicionales con bechamel de parmesano y trufa 15€ **1, 3**

Fideuà de pescado 000 18€ **6, 8, 9, 3**

Fideuà de setas, carrillera y foie 25€ **3**

**SERVICIO DE PAN ALL I OLI Y TOMATE 2,5€

10% IVA INCLUIDO



Postres

TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO DE MANTECADO 8€ **1,2,3**

FLAN DE MANZANA ASADA 8€ **1,2**

SOPA DE VAINILLA, CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y
HELADO DE CAFÉ 9€ **1,2,3**

BIZCOCHO DE CHOCOLATE, CREMA Y MANO DE BUDA 8€ **1,2,4**

TARTA DE QUESO CREMOSA CON GALLETA 8€ **1,2**

FRUTA DE TEMPORADA Y BAVAROISE DE VAINILLA 8€ **1,2**

SORBETE DE MANDARINA 7€ **2**

HELADO 2 BOLAS 6€ **1,2**

ALÉRGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
Lácteos	Huevos	Gluten	Frutos secos	Cacahuetes	Moluscos	Soja	Crustaceos	Pescado	Altramuz	Apio	Sulfitos	Mostaza	Sésamo



Para acompañar

CASTA DIVA MIEL (GUTIÉRREZ DE LA VEGA) 5,50€ / COPA

OREMUS TOKAJI ASZU 5 PUTTONYOS 2013 75€ / BOTELLA

PEDRO XIMÉNEZ 2019 4,40€ / COPA

V DULCE DE INVIERNO (JAVIER SANZ VITICULTOR) 8€ / COPA

PAR, VINO DE NARANJA (BODEGAS IGLESIAS) 5,50€ / COPA

