


















DARA EMPEZAR

- Croquetas de jamón (8U) 14,00 €

- Carpaccio se Solomillo Ibérico relleno de Mit-cuit, queso trufado de Fuentesauco 15,00 €

- Almejas a la marinera 23,00 €

- Tempura de trigueros, salteado de gambas con ajo y jamón y virutas de foie. 18,00 €

- Pulpo con meneas de farinato 23,00 €

- Tataki de presa ibérica, mahonesa de wasabi y soja con citricos 17,00 €

- Tartar de atún rojo 19,00 €

- Calderillo Bejarano (POR ENCARGO) 10,00 €

- Calamar de potera, tinta negra, ralladura de lima y ali-oli 19,00€

- Alcachofas a la plancha, natilla de foie y papada de ibérico adobado 19,00 €

- Risotto de boletus, trufado, salsa de foie, queso de cabra de Lagunilla 16,00 €

- Tostas de anchoas, mantequilla de sobreasada ibérica, papada y huevas de lumpo 15,00 €

- Revuelto de ajetes y gambas de manera diferente 18,00 €


ENSALADAS

- Ensalada de naranjas y limones a nuestra forma 14,00 €

- Tomate morado, rúcula y cebolla 12,00 €
- Ensalada de remolacha roja, queso fresco, escarola y ventresca. 14,00 €

- Ensalada de verduritas templada. 14,00 €


LOS EMBUTIDOS

- Jamón de Bellota cortado a cuchillo 100 G 22,00 €
- Lomo de Bellota. 100G 23,00 €
- Queso de oveja curado de nuestra tierra 120 G 11,00 €


						
GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS
						
FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES







CARNES

- Chuletón y chuleta de Buey (con más de 90 días de maduración) 115,00 €/Kg
- Chuletón IGP carne de salamanca (mínimo 30 días de maduración)
(Ternera Morucha) pieza sobre 1,2 Kg para 2 personas 33,00 €/kg
- Entrecot IGP carne de salamanca (mínimo 30 días de maduración) 17,00 €
- Para compartir 19,00 €
- Solomillo de ternera 23,00 €
- Solomillo de ternera al foie y salsa de oporto 27,00 €
- Cabrito al estilo de la sierra (al ajillo) 20,00 €
- Chuletillas de lechal. 19,00 €
- Cachopo de ternera para 2 personas (relleno de jamón Ibérico, queso y pimiento del piquillo) 30,00 €
- Hamburguesa de buey, de nuestros bueyes con cebolla confitada, pesto rojo, rúcula y guacamole impregnado en el pan cristal que se sirve 16,00 €








Los pimientos pueden tener trazas de gluten 

DE NUESTRA ZONA LO IBERICO

- Carrilleras con migas del pastor y compota de mango. 17,00 €
 
- Solomillo con salsa agridulce de miel de Valero, angula de monte y manzana reineta del Barco. 18,00 €
- Milhoja de bola con setas de San Jorge y puré de panadera trufada. 18,00 €
 
- Hamburguesa de pluma con trufa negra, torta del Casar y patatas paja. 17,00 €
 















PESCADOS

- Bacalao a baja temperatura con sus propios callos y morcilla de calabaza. 20,00 €

- Merluza plancha con guarnición de verduritas. 20,00 €

- Lomos de lubina, risotto de arroz negro y alioli 21,00 €

- Cocochas de bacalao en salsa verde y boletus al ajillo 20,00 €

- Lomos de rodaballo con patatas y salsa de azafrán. 22,00 €


Ración de pan 1,50 €

Ración pan sin gluten 1,70 €

Iva incluido en precios

 GLUTEN	 CRUSTÁCEOS	 HUEVOS	 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA	 LÁCTEOS
 FRUTOS DE CÁSCARA	 APIO	 MOSTAZA	 GRANOS DE SÉSAMO	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 MOLUSCOS	 ALTRAMUCES