
















PARA EMPEZAR

- Croquetas de jamón (8U) 16,00 €

- Carpaccio de solomillo ibérico relleno de mi-cuit, sesamo garrapiñado queso trufado 18,00 €

- Almejas a la marinera 26,00 €

- Tempura de trigueros, salteado de gambas con ajo y jamón y virutas de foie. 19,00 €

- Pulpo braseado con meneas de farinato 25,00 €

- Tatakí de presa Ibérica, mayonesa de wasabi y soja con cítricos 18,00 €

- Calamar de potera, tinta negra, ralladura de lima y ali-oli 23,00 €

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

- Tostas de anchoas, mantequilla de sobreasada ibérica, papada y huevos de lumpo 18,00 €

- Revuelto de ajetes y gambas con gamba cristal 19,00 €

- Arroz cremoso de boletus, morcillo, trufa y queso de cabra de Lagunilla 18,00 €


ENSALADAS

- Ensalada de naranjas y limones a nuestra forma 17,00 €

- Ensalada de remolacha roja, queso fresco, escarola y ventresca. 16,00 €

- Ensalada de verduritas templada. 15,00 €


LOS EMBUTIDOS

- Jamón de Bellota cortado a cuchillo 100 G 24,00 €
- Lomo de Bellota. 100G 24,00 €
- 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 Entrecot de Buey (con más de 90 días de maduración) 135,00 €/Kg
- Chuletón IGP carne de salamanca (mínimo 30 días de maduración)
(Ternera Morucha) pieza sobre 1,2 Kg para 2 personas 42,00 €/kg
- Entrecot IGP carne de salamanca (mínimo 30 días de maduración) 22,00 €
- Entrecot Para compartir 25,00 €
- Solomillo de ternera 28,00 €
- Solomillo de ternera al foie y salsa de oporto 32,00 €
- Cabrito al estilo de la sierra (al ajillo) 25,00 €
- Chuletillas de lechal. 24,00 €
- Cachopo de ternera para 2 personas (relleno de jamón Ibérico, queso y pimiento del piquillo)    32,00 €
- Hamburguesa de buey, de nuestros bueyes con cebolla confitada, pesto rojo, rúcula y guacamole de pepinillos 17,00 €








Los pimientos pueden tener trazas de gluten 

DE NUESTRA ZONA LO IBERICO

- Carrilleras con migas del pastor y compota de mango. 18,00 €
 
- 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 €
(No lleva pan)  















PESCADOS

- Bacalao a baja temperatura con callos de ternera y morcilla de calabaza. 24,00 €

- Merluza plancha con guarnición de verduritas. 24,00 €

- Lomos de lubina, risotto de arroz negro y alioli 26,00 €

- Cocochas de bacalao en salsa verde y boletus al ajillo 24,00 €

- Lomos de rodaballo, sala menier, alga Guakame y parmentier de coliflor 25,00 €


Servicio de pan y aperitivo 2,50 € por comensal

Servicio de pan y aperitivo celiaco 2,80 € por comensal

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