

DARA EMPEZAR

- Croquetas de jamón 14,00 €

- Carpaccio se Solomillo Ibérico relleno de Mit-cuit, queso de Los Arribes 14,00 €

- Almejas a la marinera 21,00 €

- Tempura de trigueros, salteado de gambas con ajo y jamón y virutas de foie. 16,00 €

- Pulpo con meneas de farinato 20,00 €

- Tataki de presa ibérica, mahonesa de wasabi y soja con citricos 16,00 €

- Tartar de atún rojo 19,00 €

- Calderillo Bejarano (POR ENCARGO) 10,00 €

- Calamar de potera, tinta negra, ralladura de lima y ali-oli 18,00 €

- Alcachofas a la plancha, natilla de foie y papada de ibérico adobado 17,00 €

- Risotto de boletus, cebolla crujiente y queso de cabra 16,00 €


ENSALADAS

- Ensalada templada setas de cardo, jamón de pato, crema de queso, y pipas garrapiñados. 14,00 €
 
- 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 20,00 €
- Lomo de Bellota. 100G 22,00 €
- Queso de oveja curado de nuestra tierra 120 G 10,00 €




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) 100,00 €/Kg
- Chuletón IGP carne de salamanca (mínimo 30 días de maduración) 32,00 €/kg
(Ternera Morucha) pieza sobre 1,2 Kg para 2 personas
- Entrecot IGP carne de salamanca (mínimo 30 días de maduración) 17,00 €
Para compartir 19,00 €
- Solomillo de ternera 22,00 €
- Solomillo de ternera al foie y salsa de oporto 26,00 €
- 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 agri dulce 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. 19,00 €
 
- Merluza plancha con guarnición de verduritas. 19,00 €

- Lomos de lubina, risotto de arroz negro y alioli 20,00 €
 
- Cocochas de bacalao en salsa verde y boletus al ajillo 19,00 €
    
- Lomos de rodaballo con patatas y salsa de azafrán. 21,00 €
 

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 |

