



PARA DEGUSTAR / FOR TASTING

Jamón ibérico bellota D.O.C Los Pedroches.

(Iberian cured ham)

Tabla de quesos, 4 variedades.

(Assortment cheese board)

DE CUCHARA / HOMEMADE STEW DISHES

Patatas a la Riojana.

(Stewed potatoes Rioja style)

Pochas con chorizo y panceta.

(White stewed beans garnished with chorizo and pork sausages)

ENTRANTES / STARTERS

Croquetas de la abuela.

(Grandmother's croquettes)

Ensalada de pera asada y gorgonzola con balsámico Reserva 15 años.

(Baked pear salad with gorgonzola cheese)

Ensalada de quinoa ecológica ,berberechos,cigalas y salsa tartara.

(Organic quinoa salad with cockle, crayfish and tartar sauce)

Ensaladilla del calao con ventresca de bonito.

(Russian salad with tuna belly)

Verduras naturales a la brasa con salsa romescu.

(Roasted vegetables with Romesco sauce)

Lecherillas de cordero crujientes con pimientos y una crema de ajo suave.

(Crispy baby lamb's sweetbread with peppers and a light garlic cream)

Carpaccio de gambas al ajillo.

(Shrimp scampi carpaccio)

Carpaccio de solomillo de vaca con escamas de parmesano y avoe .

(Sirloin carpaccio with parmesan cheese and oil)

Salteado de cantarelus sobre natillas de foie trufada.

(Sauteed mushrooms on truffled foie sauce)

Rissoto de chipiron negro con ali oli.

(Squid risotto with garlic mayonnaise)

Pulpo a la gallega con un parmentier de pimenton de la vera.

(Grilled octopus with parmentier and paprika)

PESCADOS / FISH

Tartar de salmón semi-curado con vegetales y guacamole

(Semi-cured salmon tartar with vegetables and guacamole)

Chipirones a la plancha con alioli sobre una camada cebolla crujiente

(Grilled squid on an onion's bed dressed with garlic mayonnaise)

Ventresca de atún rojo con mahonesa de wasabi ,crujiente de apio , cebolla y ajo blanco con toques cítricos

(Grilled red tuna belly with wasabi mayonnaise, crispy celery, onions and almond sauce)

Rape salvaje con salsa americana y langostinos.

(Wild monkfish with seafood sauce and prawns)

Disponemos de pescado fresco y de temporada a sugerencia del chef.

(Daily fish)



CARNES/ MEAT

Rabo de ternera guisado al vino tinto con patatas asadas.

(Oxtail braised in red wine with baked potatoes)

Costilla black angus 36h en salsa barbacoa sobre patata rota y pimientos

(Black Angus rib 36h with barbecue sauce)

Solomillo con foie y salsa Oporto.

(Sirloin with foie and port sauce)

Chuletón de vaca asado con patatas fritas y pimientos najeranos.

(Galician aged beef at charcoal with french fries and roasted peppers)

Pluma de cerdo ibérico con una suave crema de queso pimientos y láminas de cebolla .

(Iberian pork loin with a light cheese sauce and peppers)

Cabruto asado de forma tradicional con ensalada

(Traditional roasted suckling goat with salad)

Lomo de vaca cortado en tataki con Demi-Glace vegetal noquis salteados

(Beef loin tataki with vegetables sauce and sauteed gnocchi)

Chuletillas de cordero de leche con pimientos y patata

(Baby lamb chops with french fries and peppers)

Lomo de ciervo con puré de cebolla tostada ,guiso de cantarelus y un toque de cacao

(Deer loin with toasted onions´s sauce and mushrooms)

*** Todos nuestros asados se elaboran con brasa de carbón de encina**

*** Our roasted dishes are all cooked at oak charcoal**

POSTRES / DESSERTS

Torrija de pan brioche caramelizada con helado de leche merengada.

(Caramelized french brioche toast with meringue milk ice cream)

Coulant de chocolate con helado de vainilla.

(Chocolate Coulant with vanilla ice cream)

Tarta de queso crema con un toque de limón helado de maracuya

(Cheesecake with a touch of lemon and passion fruit ice cream)

Mini gofre sobre crema de leche ,untuoso de chocolate y helado de nata y frutos rojos.

(Mini waffle on milk cream, creamy chocolate, red berries and cream ice cream)

Sorbete de mandarina.

(Mandarin sorbet)

Yogurt griego con salsa de frutas tropicales y helado de mango.

(Greek yogurt with tropical fruits and mango ice cream)

Goxua tradicional.

(Sponge cake, whipped cream and caramilez custard)

IVA incluido TAX is included

TIENE A SU DISPOSICION LA CARTA RELATIVA A LA PRESENCIA DE ALERGENOS, PUEDE SOLICITARLA A NUESTRO PERSONAL.

You can ask for any information relating to allergens to our staff.