

PARA DEGUSTAR / FOR TASTING

Jamón ibérico bellota D.O.C Los Pedroches.

(Iberian cured ham)

Gambas de Huelva a la plancha.

(Grilled prawns from Huelva)

DE CUCHARA / HOMEMADE STEW DISHES

Patatas a la Riojana.

(Stewed potatoes Rioja style)

Pochas frescas con chorizo y panceta.

(White stewed beans garnished with chorizo and pork sausages)

Caparrón de Anguiano con sus sacramentos.

(Anguiano Red beans with pork sausages and bacon)

Rissoto de chipiron negro con ali oli.

(Squid rissoto with garlic mayonnaise)

Arroz con bogabante. (para dos personas)

(Rice with lobster) (for two people)

ENTRANTES / STARTERS

Croquetas de la abuela.

(Grandmother's croquettes)

Milhojas de foie con puré de manzana y pan de pasas.

(Millefeuille of foie grass with apple sauce and raisin bread)

Carpaccio de cigala con aceite de ajo asado.

(Crayfish carpaccio with fried garlic sauce)

Carpaccio de ternera con escamas de parmesano y aceite de oliva virgen extra.

(Beef carpaccio with parmesan shavings and extra virgin olive oil)

Steak tartar de ciervo.

(Venison steak tartare)

Tartar de salmón semi-curado con vegetales y guacamole.

(Semi-cured salmon tartar with vegetables and guacamole)



Ensalada de codorniz escabechada con salsa tártara y mahonesa de mostaza, judía verde, setas y vinagreta de frambuesa.

(Pickled quail salad with tartar sauce, mustard mayonnaise, green beans, mushrooms and raspberry vinaigrette)

Ensalada de vieiras y langostinos y su crujiente.

(Scallop and prawn salad)

Verduras naturales a la brasa con salsa romesco.

(Roasted vegetables with Romesco sauce)

Pulpo a la brasa con patata cocida y parmentier de pimentón de la vera

(Grilled octopus with baked potatoes)

PESCADOS / FISH

Chipirones a la plancha con alioli sobre una camada cebolla crujiente.

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

Lomos de bacalao al pil pil con ajo y guindilla.

(Cod fillets with pil pil sauce, garlic and chilli peppers)

Rape en salsa de naranja con risotto de verduras.

(Monkfish with orange sauce and vegetable risotto)

Rodaballo salvaje para dos con refrito a la bilbaina y patata panadera.

(Grilled wild turbot with fried garlic and roasted potatoes) (for two people)

Atún de almadraba con costra de soja, cremita de mango y mahonesa de remolacha.

(Almadraba tuna with soy sauce, mango cream and beet mayonnaise)

CARNES/ MEAT

Solomillo de vaca gallega con foie y salsa Oporto. (Sirloin with foie and port sauce)

Solomillo al barro con queso de cabra y salsa de Oporto.
(Beef sirloin cooked in a clay pot with goat cheese and Porto sauce)

Chuletillas de corderito de leche con pimientos y patata.
(Baby lamb chops with french fries and peppers)

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

(Black Angus rib 36 hours at low temperature with barbecue sauce)

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)

Ciervo en salsa de su jugo con habitas baby y parmentier de patata morada.

(Deer loin in its fravy sauce with baby beans and parmentier)

Cordero asado al estilo tradicional.

(Roasted lamb traditional style)

Cochinillo confitado a baja temperatura sobre cama de crema de castaña y reducción de vinagre de módena con pera asada.

(Suckling pig confit at low temperature on a bed of nut cream and a baked pear and modena vinegar sauce)

Chuletón de vaca vieja con patatas fritas y pimientos najeranos.

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

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 con helado de fruta de la pasión.

(Cheesecake with passion fruit ice cream)

Tarta de manzana con helado de pistachio.

(Apple cake with pistachio ice cream)

Sorbete de limón.

(Lemon sorbet)

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

(Greek yogurt with tropical fruits and mango ice cream)

Souffle con helado, frutas variadas, nueces y merengue. (para dos personas)

(Baked Alaska) (for two people)

Canutillos de membrillo y queso Idiazábal con helado de nata y nueces.

(Pastries stuffed with Idiazábal cheese and quince, cream ice cream and walnuts)

Tabla de quesos.

(Assortment cheese board)

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.