



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)

Garbanzos con carabineros y espinacas.

(Chick peas with red prawns and spinach)

ENTRANTES / STARTERS

Croquetas de la abuela.

(Grandmother's croquettes)

Milhojas de foie con puré de manzana.

(Millefeuille of foie grass with apple)

Carpaccio de atún rojo con aceite de ajo y sal de vino.

(Red tuna carpaccio with garlic oil and wine salt)

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

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

Stick 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.

(Scallop and prawn salad)

Verduras naturales a la brasa con salsa romescu.

(Roasted vegetables with Romesco sauce)

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

(Grilled octopus with parmentier and paprika)

Rissoto de chipiron negro con ali oli.

(Squid rissoto with garlic mayonnaise)

PESCADOS / FISH

Corvina asada sobre camita de quinoa de setas, sal volcanica y kongu en tempura.

(Roasted sea bass on a bed of mushroom quinoa, volcanic salt and kongu in tempura)

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

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

Lomos de bacalao al pil pil con sus cocochas.

(Cod fillets pil pil sauce with cod's cheeks)

Crujiente de dorada salvaje a la andaluza con parmentier de remolacha. (para dos personas)

(Crispy Andalusian wild bream with beet parmentier) (for two people)

Arroz con bogabante. (para dos personas)

(Rice with lobster)

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

(Daily fish)



CARNES/ MEAT

Solomillo con foie y salsa Oporto.

(Sirloin with foie and port sauce)

Chuletillas de cordero 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 36h 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 tirabiques salteados y pomada de guisantes y mostaza.

(Deer loin in sauce of its own juice with sauteed green beans and pea's mustard)

Cordero asado al estilo tradicional.

(Roasted lamb traditional style)

Cochinillo confitado a baja temperatura sobre cama de patata panadera y compota de manzana.

(Suckling pig confit at low temperature on a bed of baked potato and apple compote)

Rabo de ternera guisado al vino tinto con patatas asadas.

(Oxtail braised in red wine with baked potatoes)

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)

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)

(Souffle with ice cream, assorted fruits, nuts and meringue) (for two people)

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.