

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

CHACINAS FINAS, QUESOS Y FOIE

½ Ración Ración

Jamón ibérico de montanera al corte.....	13,20€.....	22,00€
Selección de quesos artesanos con frutos secos y membrillo natural	14,80€	
Foie de pato mi-cuit hecho en casa con reducción de Oporto.....	11,50€.....	18,50€

TOSTAS DE LA CASA

De jamón ibérico de montanera.....	5,00€	
De anchoa del Cantábrico con tomate fresco.....	5,00€	
De solomillo con pimientos.....	6,00€	
De steak tartar de carne roja.....	6,00€	

PICOTEO A LA BRASA

Chorizo criollo a la brasa (Uds).....	6,50€	
Morcilla de burgos a la Brasa.....	11,00€	
Riñones braseados (4 Uds.).....	13,50€	
Mollejitas de lechal salteadas con ajos tiernos.....	16,50€	

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA (CON GUARNICIÓN DE ASADILLO DE PIMIENTOS)

Boquerones Victorianos a la Andaluza.....	11,50€	
Cazón en adobo al estilo de San Fernando.....	12,00€	
Croquetas caseras del Chef, diferentes cada día (6 Uds.).....	7,50€.....	12,50€
Chanquetes de Mallorca con huevos camperos y piperrada.....	9,50€.....	15,80€
Calamares de potera fritos al aceite de oliva virgen.....	10,50€.....	16,80€

PULPO Y SALAZONES

Pulpo a la Gallega al aceite de pimentón de la Vera.....	11,00€.....	17,50€
Pulpo de pedrero a la brasa con Ali-oli suave.....	17,50€	
Anchoas de Santoña en salazón (6 Uds.).....	10,00€.....	18,00€

CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS

Tortilla melosa de patata y cebolla pochada.....	12,50€	
Tortilla de puerros confitados y merluza de pincho.....	13,50€	
Huevos con patatinas fritas y jamón de Jabugo.....	10,50€.....	16,80€

ENSALADAS FRESCAS, VERDURA Y SOPA FRÍA

Ensalada verde con frutas frescas, rabanitos y vinagreta de cítricos.....	12,00€	
Ensaladilla rusa de merluza de Burela.....	8,70€.....	13,50€
Lomos de bonito de campaña con tomate natural y cebolleta.....	14,50€	
Verduras de temporada a la parrilla con salsa Romesco.....	8,70€.....	13,50€
Alcachofas en flor a la parrilla con sal Maldón.....	14,50€	

Pan artesano en barra.....1,00€

Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte a nuestro

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

ARROCES EN CALDERO (MÍN. 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA

Arroz marinero limpio, para no mancharse.....	18,00€
Caldereta de arroz con carabineros del día.....	21,00€

PESCADOS EN PARRILLA Y MÁS

½ Ración Ración

Chipirones de Costa a la parrilla con su Ajili-mojili.....	11,50€.....	17,50€
Merluza al estilo del Sur con mahonesa de alcaparras.....		19,50€
Rape de tripa negra a las brasas con Ajo-guindilla.....		21,50€

CARNES EN PARRILLA DE CARBÓN

Hamburguesa de carne roja con rucola, tomate seco y cebolla pochada.....	14,50€
Pollo coquelet braseado al Romero.....	15,50€
Chuletas de lechal al carbón (6 Uds.).....	17,80€
Entrecot de carne roja a la parrilla.....	22,00€
Chuletón al carbón de encina (Mín. 2 personas). Precio por persona.....	23,00€

DIFERENTES MANERAS DE TOMAR SOLOMILLO

Salteado de solomillo a los ajos tostados y al aroma de Jerez.....	11,00€.....	18,50€
Steak Tartar elaborado al momento.....	12,00.....	19,50€
Centro de solomillo a las brasas.....		22,00€
Solomillo a la sartén con foie de pato.....		23,50€

LOS MAS TRADICIONALES

Sesitos de cordero lechal.....	9,00€.....	13,50€
Mollejitas de lechal salteadas a la sartén con ajos tiernos.....	11,00€.....	16,70€

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas fritas recién hechas.....	3,00€
Patatas asadas.....	3,00€
Pimientos confitados.....	5,00€
Pimientos verdes de Herbón, fritos al momento.....	5,00€

Estos precios no incluyen IVA al 10%