

CHACINAS FINAS, QUESOS Y FOIE

½ Ración Ración

Jamón ibérico de montanera al corte	14,50€	24,50€
Selección de quesos artesanos con frutos secos y membrillo natural	16,50€	
Foie de pato mi-cuit hecho en casa con reducción de Oporto	13,00€	20,50€

TARTARES

Steak tartar elaborado al momento.....	21,50€
Tartar de atún con alga wakame y sésamo tostado.....	24,00€

PICOTEO A LA BRASA

Chorizo criollo a la brasa con su chimichurri (Uds).....	7,50€
Riñones braseados (4 Uds.)	15,00€
Mollejitas de lechal salteadas con ajos tiernos.....	18,00€

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

Boquerones Victorianos a la Andaluza.....	12,50€
Croquetas caseras del Chef, diferentes cada día (6 Uds.)	8,25€ 13,75€
Chanquetes con huevos camperos y piperrada de pimientos	10,50€ 17,50€
Calamares de potera fritos al aceite de oliva virgen	11,50€ 18,50€
Tempura de gamba de costa y verduritas de temporada	18,50€

PULPO Y SALAZONES

Pulpo a la Gallega al aceite de pimentón de la Vera	12,50€ 19,50€
Pulpo de pedrero a la brasa con Ali-oli suave	19,50€
Anchoas de Santoña en salazón (6 Uds.).....	11,00€ 19,80€

CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS

Tortilla melosa con patatas y cebolla pochada	13,75€
Tortilla de puerros confitados y merluza de pincho.....	14,80€
Huevos con patatinas fritas y jamón de Jabugo	11,50€ 18,50€

ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS

Tomate de la Huerta de Madrid con piparras encurtidas.....	10,00€
Ensalada verde con frutas frescas, rabanitos y vinagreta de cítricos.....	13,20€
Ensaladilla rusa de merluza de Burela.....	9,60€ 14,80€
Lomos de bonito de campaña con tomate natural y cebolleta	16,00€
Ensalada de bogavante tibio en vinagreta de su coral	26,50€
Verduras de temporada a la parrilla con salsa Romesco	9,60€ 14,80€

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

Arroz marinero limpio, para no mancharse.....	19,80€
Caldereta de arroz con carabineros del día.....	23,00€

Pan, colines artesanos y aperitivos.....2,50€

Disponemos de información sobre alérgenos. Solicítela a

PESCADOS Y MÁS

EN PARRILLA

Chipirones de Costa a la parrilla con su Ajili-mojili	19,25€
Merluza al estilo del Sur con mahonesa de alcaparras.....	21,50€
Rape tripa negra a la brasa con Ajo-guindilla.....	23,75€
Pescados a la sal (Mínimo 2 personas) Precio por persona.....	23,75€
Atún de almadraba con pisto de Barbate	24,50€
Lenguado de estero asado con su piel (400 Grs.)	28,50€

CARNES EN PARRILLA DE CARBÓN

Hamburguesa de carne roja con rucola, tomate deshidratado y cebolla pochada.....	16,00€
Pollo coquelet braseado al Romero.....	17,00€
Chuletas de lechal al carbón (6 Uds.)	19,75€
Entrecot de carne roja a la parrilla.....	24,50€
Chuletón al carbón de encina (Mín. 2 personas). Precio por persona	25,50€

DIFERENTES MANERAS DE TOMAR SOLOMILLO

Salteado de solomillo a los ajos tostados y al aroma de Jerez	20,50€
Centro de solomillo a las brasas.....	24,00€
Solomillo a la sartén con foie de pato	25,00€

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas fritas recién hechas.....	3,30€
Patatas asadas.....	3,30€
Pimientos caramelizados.....	5,50€
Pimientos verdes de Herbón, fritos al momento	5,50€

PREGUNTE POR NUESTRAS SOPAS FRÍAS Y PRODUCTOS DE TEMPORADA

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA.

PRESENTANDO LA TARJETA CLIENTE USTED PUEDE DISFRUTAR DE UN 5% DE DESCUENTO AÑADIDO.