**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 15,00€ 22,50€

**TARTARES**

Steak tartar elaborado al momento 22,50€

Tartar de atún rojo con alga wakame y sésamo tostado 23,50€

**PICOTEO A LA BRASA**

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 13,80€

Rabas de calamar con huevos camperos y piperrada de pimientos 12,00€ 18,00€

Calamares de potera fritos al aceite de oliva virgen 11,50€ 18,50€

Gambas de costa a la Andaluza con mahonesa de lima 18,50€

**PULPO Y SALAZONES**

Pulpo a la Gallega al aceite de pimentón de la Vera 13,50€ 19,50€

Pulpo de pedrero a la brasa con Ali-oli suave 19,50€

Anchoas de Santoña en salazón (6 Uds.) 12,50€ 19,80€

**CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS**

Tortilla melosa con patatas y cebolla pochada 14,25€

Tortilla de puerros confitados y merluza de pincho 15,50€

Huevos con patatinas fritas y jamón de Jabugo 12,50€ 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€

El mejor tomate con bonito de campaña y aceite de oliva virgen 16,00€

Verduras de temporada a la parrilla con salsa Romesco 14,50€

**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. gresines artesanos y aperitivos...............2,50€

Disponemos de información sobre alérgenos. Solicítela a nuestro personal.

**PESCADOS DE LONJA**

Chipirones de Costa a la parrilla con su Ajili-mojili 19,25€

Merluza al estilo del Sur con mahonesa de alcaparras 22,50€

Rape tripa negra a la brasa con Ajo-guindilla. Para uno y para dos. Ración 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€

Pregunte por otros pescados de temporada para hacer en parrilla.

**CARNES SELECCIONADAS**

**EN PARRILLA DE CARBÓN**

Hamburguesa de carne roja con rucola, tomate deshidratado y cebolla pochada 16,00€

Pollo coquelet braseado al Romero 17,00€

Costillitas de lechal al carbón (6 Uds.) 19,80€

Entrecot de carne roja a la parrilla 24,50€

Chuletón al carbón de encina (Mín. 2 personas). Precio por persona 25,50€

Centro de solomillo a las brasas 24,50€

**FUERA DE BRASA**

Salteado de solomillo a los ajos tostados y al aroma de Jerez 21,50€

Solomillo a la sartén con foie de pato 26,00€

**GUARNICIONES**

 Patatas fritas recién hechas, finas y crujientes 3,50€

 Pimientos de piquillo confitados 5,50€

 Pimientos verdes de Herbón, fritos al momento 5,50€

**PREGUNTE POR NUESTRAS SOPAS FRÍAS Y PLATOS 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.