

Para Picar - Snacks

	EUROS
– Jamón Ibérico de Bellota <i>Acorn-fed iberico ham</i>	30,00
– Erizos de mar gratinados con huevos de codorniz (unidad) <i>Gratineed sea urchins with quail egg (per piece)</i>	8,00
– Carpaccio de foie con sal maldon, pimienta y aceite de oliva de Baena <i>Carpaccio of foie gras with maldon salt, pepper and olive oil</i>	28,50
– Rollitos crujientes rellenos de langostinos con salsa de soja (unidad) <i>Crispy prawn rolls with soy sauce (per piece)</i>	4,25
– Tosta de arenques caramelizados <i>Caramelized herrings on toast</i>	19,25
– Berenjenas en tempura con miel de caña <i>Eggplant tempura with treacle</i>	17,00
– Zamburinas gratinadas con muselina de verduras (unidad) <i>Gratineed bay scallop with vegetables mousseline (per piece)</i>	4,25
– Callos a la madrileña <i>Veal tripes traditional Madrid-style</i>	23,25

	Ración Entera Full portion	Media Ración Half portion
	EUROS	EUROS
– Sopa de cebolla gratinada con queso parmesano <i>Onion soup with parmesan cheese gratin</i>	17,00	11,00
– Crema ligera de cigalas al armagnac <i>Light cream of langoustines with armagnac</i>	18,00	11,50
– Ensalada fría de colas de cangrejos de río <i>Cold salad the tails river crabb</i>	20,00	12,50
– Raviolis rellenos de colitas de cigalas <i>Langoustine tail raviolis</i>	30,75	18,00
– Menestra de verduras con jamón ibérico <i>Sauteed mixed vegetables with iberico ham</i>	23,50	14,00
– Canelones rellenos de pato y setas gratinadas <i>Duck and mushroom cannelloni au gratin</i>	20,00	12,50
– Huevos escalfados sobre hojaldre con salmón ahumado <i>Smoked salmon in puff pastry with poached eggs</i>	24,50	14,50

Menú degustación
Mesa completa
4 Platos
1 Postre
Vino y agua incluida
EUROS
45,00

Tasting menu
Must be ordered by all diners
4 dishes
1 dessert
Wines and water included
EUROS
45,00



Pan, Aperitivos y Dulces 5,30 euros
Bread, appetizers and sweets 5,30 euros

Abrimos Domingos y festivos
por la mañana

	Ración Entera Full portion	Media Ración Half portion
	EUROS	EUROS
– <i>Lubina a la parrilla con compota de tomate al tomillo</i> <i>Grilled sea bass with a tomato and thyme compote</i> 🐟	37,00	21,00
– <i>Lomo de merluza a la romana con salsa de chipirones</i> <i>Fried fillet of hake with squid sauce</i> 🍷 🐟 🍷 🐟 🌿 🍷 🍷	32,50	18,75
– <i>Bacalao al pil-pil con sus kokotxas</i> <i>Codfish in garlic and olive oil emulsion with its jowls</i> 🐟	32,75	18,75
– <i>Kokotxas de merluza en salsa verde</i> <i>Hake jowls in garlic, olive oil and parsley sauce</i> 🐟	39,50	22,25
– <i>Vieiras sobre tartar de verduras con huevas de salmón</i> <i>Scallops with vegetable tartar and salmon roe</i> 🐟 🌿 🍷 🌿 🍷 🍷	24,00	14,50

*Existe la posibilidad de tomar un pescado congelado
Todos los pescados que servimos marinados o muy poco hechos los congelamos previamente*

*It is also possible to order frozen fish
All fish served either marinated or lightly cooked has been frozen prior to preparation*

	Ración Entera Full portion	Media Ración Half portion
	EUROS	EUROS
– <i>Rabo de toro guisado al vino tinto con puré de patata y apio</i> <i>Oxtail stewed in red wine with potato-celery purée</i> 🍷 🌿 🍷	29,75	17,00
– <i>Manitas de cerdo deshuesadas con salsa de trufas</i> <i>De-boned pig trotters with truffle sauce</i> 🍷 🍷 🌿 🍷	29,00	17,00
– <i>Pichón de caserío relleno y asado en sal gorda</i> <i>Squab stuffed with foie gras roasted in sea salt</i> 🍷 🌿 🍷	35,00	-
– <i>Solomillo de vaca a la parrilla con salsa de mostaza a la antigua</i> <i>Grilled beef sirloin with wholegrain mustard sauce</i> 🍷 🌿 🍷 🍷	33,00	19,00
– <i>Cochinillo confitado y deshuesado</i> <i>Confit of de-boned suckling pig</i> 🌿	34,00	19,50
– <i>Pollito de grano deshuesado y asado relleno de verduras y foie</i> 🌿 🍷	28,00	16,50
– <i>Riñones de ternera al Oloroso con arroz</i> <i>Veal kidneys braised in Oloroso sherry with rice</i> 🍷 🌿	25,00	15,00
– <i>Corzo al horno con salsa de frutos rojos</i> <i>Roe deer baked with red fruits sauce</i> 🍷 🌿	34,00	19,50

*Si es usted alérgico o intolerante a algún producto, por favor, comuníquelo a nuestro personal de sala que ellos le informarán
Before ordering please let us know if you have any food allergies or intolerances*

Tarta fina de hojaldre y manzana (por favor, pedir con tiempo) 12,00
Puff pastry apple tart (please order well in advance) 🍷 🍷 🍷

EUROS
12,00

Servicio e I.V.A. incluido
Service and VAT included

