

ENTRANTES

Empanada Criolla de Carne. 4,5€

Empanada de Mozzarella, tomate y albahaca. 4,5€

Empanada de cebolla y mozzarella. 4,5€

Chorizo criollo a la parrilla. 4,75€

Morcilla a la parrilla, de cebolla. 4,75€

Mollejas de ternera a la brasa. 16€

Croquetas de rabo de toro con salsa de boletus. 12€

Cazuela de albóndigas, con salsa pomodoro y patatas paja. 12€

Burrata de Apulia, con tomates confitados y albahaca fresca. 16€

Provoleta, medallón de Provolone a la parrilla. 9,5€

Revuelto de morcilla, con piñones tostados y patatas paja. 15€

Huevos fritos con jamón ibérico y patatas fritas. 16€

Jamón ibérico de bellota y pan con tomate. 26€

Espárragos trigueros a la parrilla, con mousse de ajo. 10€

Parrillada de verduras de temporada. 17€

ENSALADAS

Ensalada Cesar, con su salsa, pollo a la parrilla, lechuga, crouttons y parmesano rallado. 15€

Aguacate, tomates secos, escarola, anchoas ahumadas, pimientos asados y tapenade de olivas negras. 15€

Ensalada de pato confitado, rúcula, granada, naranja, pimienta rosa y vinagreta de cítricos. 15€

Ensalada de rúcula, lascas de parmesano, tomate seco y emulsión de aceto balsámico y aceite de oliva. 14€

Canónigos con virutas de foie, nueces, pasas y vinagreta de vermut de moscatel. 15€

Ensalada de Pera Caramelizada, mezclum de lechugas, queso de cabra, nueces, crujientes de parmesano y vinagreta de miel. 15€

IVA Incluido

ENTREPANES Y HAMBURGUESAS

Servido con guarnición de patatas fritas

Hamburguesa Angus Beef, cebolla confitada, crujiente de jamón ibérico, rúcula y tomate sobre pan tramezzino tostado. 14€

Hamburguesa Doble con queso, cheddar fundido, salsa Jack Daniels, lechuga y tomate. 16€

Hamburguesa de secreto ibérico, torta del Casar, confitura de pimientos rojos, bacon y huevo frito en mollete tostado. 15€

Entrepan gaucho de Roast Beef, pimientos rojos asados, mayonesa suave de chimichurri y rúcula salvaje. 14€

Focaccia de Pechuga de pollo a la parmesana, mozzarella, salsa pomodoro a la albahaca, lollo rosso y salsa César. 14€

Milanesa, filete de ternera empanado. 17€

Milanesa a la Napolitana, con tomate, jamón y queso gratinado. 19€

PASTAS

Tagliatelle al pesto de albahaca y piñones. 13€

Spaguetti con albóndigas. 14€

Gnocchi rellenos de Gorgonzola, con salsa de Mascarpone, Parmesano, y Gorgonzola, crujiente de Speck Ahumado, nueces y pera caramelizada. 15€

PESCADOS

Salmón a la parrilla y guarnición de fettuccine negro con salsa de chipirones en su tinta. 23€

Tartar de atún y aguacate, con tomate, cebolleta y vinagreta. Acompañado de chips de plátano frito. 23€

Lubina a la brasa con patatitas salteadas y salsa romesco. 24€

(En cumplimiento de la legislación sanitaria, todos los pescados que servimos crudos o marinados, los congelamos previamente)

IVA incluido

CARNES
a la parrilla de carbón de encina

Lomo alto, bife ancho, ribeye.

Angus Certificado. Veteado graso y textura larga.

250 gramos. 25€

350 gramos. 32€

500 gramos. 46€, recomendado para dos personas.

Lomo bajo, bife angosto o bife de chorizo, sirloin.

Angus Certificado. Textura firme.

250 gramos. 25€

350 gramos. 32€

500 gramos. 46€, recomendado para dos personas.

Solomillo, tenderloin. El corte más tierno.

Clásico, 180 gramos. 25€

Colita, 350 gramos. 42€

Steak Tartare, 25€

cortado a cuchillo y condimentado a su gusto.

Carpaccio, 18€

rúcula, lascas de parmesano, mostaza en grano, AOVE y limón.

Asado de tira a la parrilla, clásico corte argentino. 20€

Entraña a la parrilla, con piel, sabrosa, tierna y jugosa. 20€

Pollo de finca a la brasa y deshuesado. 16€

Secreto de cerdo ibérico a la parrilla. 25€

Costillas de cerdo a la parrilla con salsa barbacoa. 20€

Guarniciones para acompañar tus carnes

Patatas fritas, en aceite de oliva. 2,90€

Patata asada, con mantequilla de ajo asado. 2,90€

Puré de patatas casero, con nata y nuez moscada. 2,90€

Guarnición de lechugas, cebolla morada y tomate. 2,90€

Asadillo de pimientos rojos. 3,50€

Pan, salsa criolla de tomate, salsa chimichurri. 2.50€
(avise a su camarero si no desea que se lo sirvan)

IVA incluido

POSTRES

Panqueque de dulce de leche caramelizados. 6€

Coulant de chocolate caliente con helado de vainilla. 6,5€

Tarta de queso con salsa de frutos rojos. 6,5€

Crumble de manzanas servida caliente con helado de vainilla. 6,5€

Helado de dulce de leche. 5€

Tarta de chocolate, crema de sambayón y helado. 7€

Sorbete de limón, al cava o vodka. 4,5€

Carta de vinos

D.O.BIERZO

PYJAMA. 2021. 26€

Villafranca del Bierzo. **Mencía.** 11 meses de barrica.

Bodegas Demencia de Autor. Nacho León.

DEMENCIA. 2018. 46€

Valtuille de Abajo y Villafranca del Bierzo. **Mencía de viñas viejas.**

22 meses de barrica. Bodegas Demencia de Autor. Nacho León.

V.T. EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO. 2022. 26€

Finca Dehesa de la Torreciila, Trujillo.

Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo. 8 meses de barrica.

Bodegas Habla. M. Suarez, Custodio Zamarra.

D.O.P. JUMILLA

TIME WAITS FOR NO ONE. 2021. 26€

Finca Bacara, Murcia. **Monastrell.** 6 meses en barrica.

Bodega Finca Bacara. Irene Gómez Aroca.

D.O.P. LOS CERRILLOS

MONTALVO WILMOT PETIT VERDOT. 2019. 26€

Vino de Pago. Los Cerrillos, Argamasilla de Alba. 6 meses en barrica.

Bodegas Montalvo Wilmot. Nieves Lucendo

D.O. NAVARRA

COLECCIÓN 125 Reserva. 2017. 35€

Finca Granja Legardeta, Villatuerta. **Tempranillo.**

17 meses de barrica. Bodegas Chivite.

D.O. Ca. PRIORATO

LLUNA VELLA. 2015. 35€

Finca Mas Dalt-Masos. Gratallops **Garnacha**. 12 meses en barrica.
Celler Balaguer i Cabré. Marta Conde.

D.O. RIBERA DEL DUERO

FINCA RESALSO. 2022. 28€

Pesquera del Duero. **Tempranillo**. 4 meses en barrica.
Bodegas Emilio Moro. Álvaro Maestro.

MALASENDA. 2020. 30€

Nava de Roa. **Tempranillo**. 14 meses de barrica.
Bodega Nueve Uvas. Mateo Seoane y Familia García.

VIÑA PEDROSA. 2020. 40€

Pedrosa del Duero. **Tinto Fino**. 18 meses de barrica.
Bodega Hnos. Pérez Pascuas.

MALLEOLUS. 2020. 55€

Pesquera del Duero. **Tempranillo**. 18 meses de barrica.
Bodegas Emilio Moro. Álvaro Maestro.

D.O.Ca. RIOJA.

ONTAÑÓN Crianza. 2020. 26€

Rioja Baja, Quel. **Tempranillo y Garnacha**. 12 meses de barrica.
Bodegas Ontañón.

La viña de LA MERCE. Crianza 2020. 28€

Uruñuela, Rioja Alta. **Tempranillo**. 14 meses de barrica.
Bodega El Vino Pródigo. Pedro Peciña Gil.

EL RINCÓN DE LOS ENEBROS. 2021. 30€

Finca las Ginebras, Labastida. **Tempranillo, Graciano**. 13 meses de barrica.
B. Finca de la Rica. Arturo y Javier Amurrio.

PROELIO VIÑEDOS VIEJOS. 2019. 32€

Comarca Alto Najerilla, Cárdenas y Badarán.
Garnachas Viejas de altitud. 12 meses de barrica.
Bodegas Proelio. Javier Palacios.

ONTAÑÓN Reserva. 2015. 38€

Rioja Baja, Quel. **Tempranillo y Graciano**. 24 meses de barrica.
Bodegas Ontañón.

Queirón MI LUGAR. 2018. 42€

Rioja Oriental. **Tempranillo y Garnacha**. 18 meses de barrica.
Bodegas Dominio de Queirón, López Cuevas.

D.O. SOMONTANO

ENATE TS. 2021. 26€

Valle de Cregenzán, Barbastro. **Tempranillo y Syrah**.
4 meses de barrica.
Bodegas Viñedos y Crianzas del Alto Aragón.

D.O. TORO

NUMANTHIA. 2018. 75€

Morales de Toro, Valdefinjas y venialbes. **Tinta de Toro.**
18 meses en barrica.
Bodegas Numanthia. Manuel Louzada.

TORO. ZAMORA

BIGARDO. 2020. 26€

Toro, Valdefinjas y Los Llanos de Guareña.
Tinta de Toro. 6 meses de barrica.
Bodegas Bigardo. Kiko Calvo.

D.O. VINOS DE MADRID

CHULO. 2021. 25€

Cenicientos. Vino ecológico. **Garnacha y tempranillo.**
6 meses de Barrica. Ecológico.
Bodegas Luis Saavedra.

EL REGAJAL Selección Especial. 2021. 35€

Tempranillo, C.Sauvignon, Syrah, Petit Verdot y Merlot.
12 meses barrica.
Aranjuez. Bodega El Regajal. García Pita y Bognaud

VINOS BLANCOS

D.O. BIERZO

ADRIÁ GODELLO. 2023. 24€

Villafranca del Bierzo, León. **100% Godello.** 2 meses sobre lías.
Bodegas Adriá. Familia Pérez.

D.O. NAVARRA

LEGARDETA CHARDONNAY. 2022. 26€

Finca Granja Legardeta, Villatuerta. **Chardonnay.**
Fermentado en barrica. Bodegas Chivite.

D.O. RÍAS BAIXAS

MARTÍN CODAX. 2022. 29€

Valle del Salnés. **Albariño.**
Bodegas Martín Codax. Katia Álvarez.

D.O. RIBEIRO

EL PATITO FEO BARRICA. 2022. 29€

Valle del Avia, Orense. **Godello.** 3 meses de Barrica.
Bodegas Pateiro Vinos de Guarda. Ivan Pateiro.

D.O.Ca. RIOJA

LA CANDELERA de la Rica. 2021. 29€

Labastida. Rioja Alavesa. **Garnacha blanca, Viura y Malvasía.**
Fermentado en barrica, 5 meses de barrica.
Bodegas Finca La Rica. Javier y Arturo Amurrio.

D.O. RUEDA

SANZ CLÁSICO. 2023. 20€

La Seca, Valladolid. **Verdejo 65%, Viura 35%.**
Bodegas Vinos Sanz.

LA CHALADA SEMIDULCE. 2023. 22€

La Seca, Valladolid. **Verdejo 100%.**
Bodegas Vinos Sanz

MENDOZA, ARGENTINA

SANTA JULIA TORRONTÉS. 2022. 24€

Maipú y Santa Rosa, Mendoza. **Torrontés.**
Bodega Santa Julia. Rubén Ruffo.

VINOS ROSADOS

D.O. NAVARRA

GRAN FEUDO. 2022. 20€

Garnacha, Merlot, Tempranillo, C. Sauvignon y Syrah.
Cientruénigo. Bodegas Gran Feudo. Chivite.

IGP. 3 RIBERAS, NAVARRA

LAS FINCAS. 2022. 27€

Finca Legardeta. **Garnacha y Tempranillo.** Fermentado en barrica.
Bodegas Chivite. Chivite + J.M. Arzak.

VINOS DE ARGENTINA

MENDOZA

NORTON 1895 MALBEC. 2022. 24€

Lujan de Cuyo, Mendoza. **Malbec.**
Bodegas Norton. Jorge Riccitelli.

Salentein KILLKA MALBEC. 2021. 27€

Valle de Uco, Mendoza, Fincas El Oasis y La Pampa, IG San Pablo. **Malbec.**
Bodegas Salentein. Carlos Bauzá.

Trapiche ROBLE MALBEC. 2022. 32€

Maipú, Mendoza. 9 meses de barrica.
Bodegas Trapiche. Sergio Eduardo Casé. (91 p. Suckling)

LUIGI BOSCA MALBEC. 2021. 32€

Luján de Cuyo, Mendoza. Finca la Linda. **Malbec.** 12 meses barrica.
Bodega Arizu. Pablo Cúneo.

LUIGI BOSCA DE SANGRE CABERNET FRANC. 2021. 40€

Maipú, Mendoza. Finca el Paraiso. 10 meses de barrica
Bodega Arizu. Pablo Cúneo. (92 p. Suckling)

EL ENEMIGO CABERNET FRANC. 2019. 42€

Gualtallary, Tupungato. Mendoza. 90% Cabernet Franc, 10% Malbec.
15 meses en fudres centenarias.
Bodegas Aleanna. Alejandro Vigil. (93p. Parker, 93p. Suckling)

Salentein NUMINA. 2020. 48€

Valle de Uco, Finca El Oasis. **Cabernet Franc.**
Bodegas Salentein. José Galante. (93 p. Atkin, 92 p. Parker)

CONCRETO. 2020. 58€

Valle de Uco, Piedra Infinita, Paraje de Altamira. **Malbec.**
Bodegas Zuccardi. Sebastián Zuccardi.
(95 p. Parker, 95 p. Suckling, 94 p. Atkin)

ISCAY Malbec Cabernet Franc. 2012. 80€.

Finca Los Árboles y Las Palmas. Mendoza. 18 meses de barrica.
Bodegas Trapiche. Daniel Pi. (97 p. Suckling, 93 p. Parker.)

GRAN ENEMIGO. 2018. 90€

Gualtallary, Tupungato. Mendoza.
50% Malbec, 25% C. Sauvignon, 15% C. Franc, 10% Merlot.
18 meses en fudres centenarias.
Bodegas Aleanna. Alejandro Vigil. (96p. Suckling, 95p. Parker)

FINCA PIEDRA INFINITA. 2015. 132,00€

Valle de Uco, Finca P. Infinita, Paraje de Altamira. Malbec.
Bodegas Zuccardi. Sebastián Zuccardi. (98 p. Parker, 97 p. Suckling)

SAN JUAN

PAZ DE FINCA LAS MORAS. 2021. 34€.

Valle del Pedernal, San Juan. Cuyo. **Malbec.** 15 meses de barrica.
Bodega Finca Las Moras. Eduardo Casademont.