

ENTRANTES

Empanada

Criolla, de carne. 4,5€

Mozzarella, tomate y albahaca. 4,5€

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€

Carpaccio de solomillo. 18€

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

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

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

Burrata de Apulia. 16€

con tomates confitados, rúcula, melocotón braseado y albahaca fresca.

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

Revuelto de morcilla, con manzana, 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, crujiente de jamón ibérico, cebolla confitada, crema de queso de cabra, rúcula y tomate. 15€

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

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

Entrepán gaucho de Roast Beef, pimientos rojos asados, mayonesa suave de chimichurri y rúcula salvaje. 15€

Focaccia de Pechuga de pollo a la parmesana, mozzarella, salsa pomodoro a la albahaca, lollo rosso y salsa César. 15€

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. 24€
Con guarnición de verduras salteadas.

Tartar de atún y aguacate. 24€
con tomate, cebolleta y vinagreta y sésamo. Acompañado de chips de plátano frito.

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.

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

Entraña a la parrilla, sabrosa, tierna y jugosa. 22€

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€

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

**Carta de vinos
Listado de alérgenos**

IVA incluido