

Entrantes

Surtido de quesos extremeños.	24,00€
Cecina de vaca origen.	24,00€
Cecina wagyu japonés A5.	36,00€
Jamón ibérico 100% bellota.	24,00€
Anchoas del cantábrico con picada de cebolla morada y tomate.	19,90€
Parrillada de verduras crema de piquillo y aceite de trufa.	15,00€
Provolone salsa de tomate casera con tuétano asado.	19,00€
Pan bao secreto ibérico y pimientos. (2 Uds.)	8,90€
Pan bao brisket a baja temperatura con verduras. (2 Uds.)	9,90€

Croquetas

Chuletón lámina de cecina y emulsión de su propia grasa.	13,90€
Berenjena asada queso gorgonzola y mayonesa de puerro a la parrilla.	11,90€
Solomillo de vaca reducción de Pedro Ximénez.	12,90€

Ensaladas

Ensalada griega quesos, pipas y mermelada de tomate.	13,50€
Burrata ahumada salsa casera de tomate templada y aceituna negra.	16,90€
Timbal de aguacate helado de AOVE, semillas de amapola y crujiente de trigo, crema de queso y tomate.	16,90€
Berenjena asada picada de tomate seco, pimiento rojo asado, aceituna negra, alcaparras y queso rallado.	14,50€

Carpachos

Picaña con foie y grissini.	17,00€
Gambón picada de ajo y guindilla.	17,00€
Salmonete al fuego con rábanos y cítricos.	22,00€

Arroces

Arroz negro alioli de ajo negro y pimentón de la vera.	25,00€
Arroz meloso champiñones, bacon y parmesano.	16,00€
Arroz de presa ibérica setas shitake y emulsión de grasa de vaca.	25,00€

IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Pescados

Pizarra de gambones.	19,90€
Zamburiñas a la parrilla . (6 Uds.)	18,90€
Pulpo a la brasa parmentier de pimentón.	24,00€
Tartar de atún rojo mango y crujientes de alga nori.	26,00€
Calamar a la brasa alioli ajo negro y pimentón.	6€/100g

Carnes

Solomillo ibérico de bellota salsa de la casa	16,90€
Pluma ibérica de bellota patatas y pimientos.	22,00€
Costilla de cerdo a baja temperatura con salsa BBQ.	18,90€
Hamburguesa de vaca mermelada de bacón, cheddar y BBQ.	14,50€
Hamburguesa de vaca relish dulce, sriracha mayo y bits de chuleton.	16,00€
Steak tartar de solomillo de vaca preparado en mesa.	24,00€

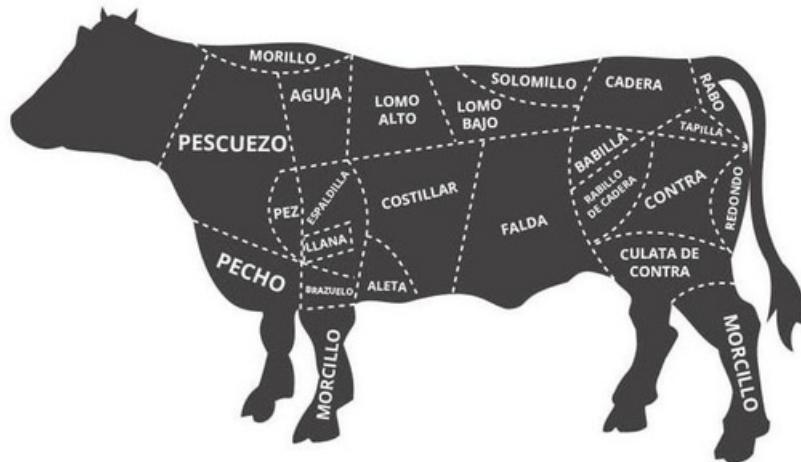
Guarniciones

Pimientos del piquillo confitados en su propio jugo.	9,90€
Pimientos del padrón ahumados al carbón.	6,90€
Pimiento rojo asado y acabado en brasa.	6,90€
Patata asada y aliño “dediez”.	5,50€

IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Carnes de vaca Premium



Tataki de vaca

25,00€

Entrecot | Corte sin hueso del lomo bajo.

Simmental 8,00€ / 100g

Chuletón | Corte con hueso del lomo alto y del lomo bajo.

Rubiagallega 9,50€ / 100g
Simmental 8,00€ / 100g

Chuletón de Buey | Corte con hueso del lomo alto y del lomo bajo. Macho castrado antes del año de vida y con más de 4 años de edad.

16,00€ / 100g

T-Bone | Corte con hueso con forma de T del lomo bajo que incluye solomillo.

8,00€ / 100g

Rack | Corte con hueso del lomo alto, pulido de tapa y grasa exterior, donde el hueso sobresale unos centímetros.

9,00€ / 100g

Ribeye | Corte sin hueso del lomo alto, pulido de tapa y grasa.

9,00€ / 100g

Solomillo de vaca | Servido con parmentier de patata, espárragos verdes y reducción de P.X.

26,90€

Entraña a la brasa

21,00€

IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Postres

Mousse de mango fondo de galleta napolitana.	5,50€
Coulant de chocolate helado de vainilla.	6,00€
Tarta de queso estofado de frutos rojos.	6,00€
Tarta de Lotus tierra de galleta.	6,00€
Biscuit higo, crujiente, miel y canela.	6,00€
Torrija planchada en mantequilla y helado de crema de orujo.	6,90€

IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS