

# Entrantes

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

# Croquetas

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

# Ensaladas

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

# Carpachos

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

# Arroces

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

IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

# Pescados

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

# Carnes

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

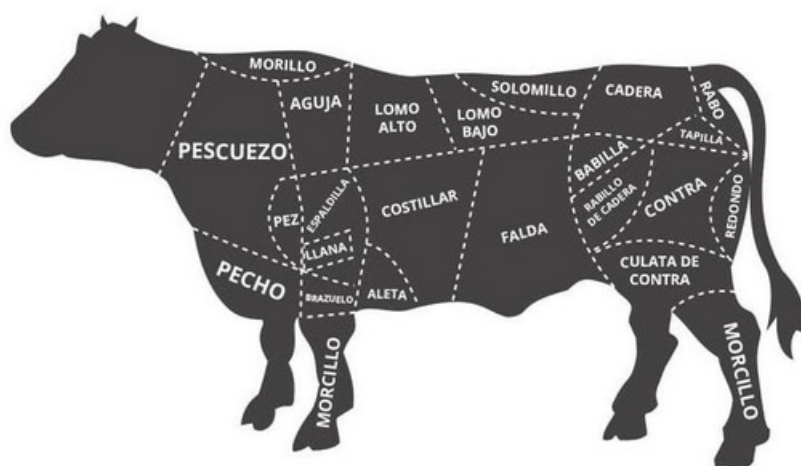
# Guarniciones

<b>Pimientos del piquillo  </b> confitados en su propio jugo.	9,90€
<b>Pimientos del padrón  </b> ahumados al carbón.	6,90€
<b>Pimiento rojo  </b> asado y acabado en brasa.	6,90€
<b>Patata  </b> 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

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

IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS