

# Entrantes

<b>Surtido de quesos extremeños.</b>	24,00€
<b>Cecina Black Angus.</b>	28,00€
<b>Cecina wagyu japonés A5.</b>	36,00€
<b>Jamón ibérico 100% bellota.</b>	24,00€
<b>Anchoas del cantábrico   con picada de cebolla morada y tomate.</b>	21,00€
<b>Parrillada de verduras   crema de piquillo y aceite de trufa.</b>	16,00€
<b>Puerros a la brasa   crema torta del casar y tierra de cecina.</b>	11,00€
<b>Pan bao   secreto ibérico y pimientos. (2 Uds.)</b>	9,00€

# Croquetas

<b>Chuletón   lámina de cecina y emulsión de su propia grasa.</b>	14,00€
<b>Berenjena asada   queso gorgonzola y mayonesa de puerro a la parrilla.</b>	12,00€
<b>Solomillo de vaca   reducción de Pedro Ximénez.</b>	13,00€

# Ensaladas

<b>Ensalada griega   quesos, pipas y mermelada de tomate.</b>	14,00€
<b>Burrata ahumada   salsa casera de tomate templada y aceituna negra.</b>	17,00€
<b>Timbal de aguacate   helado de AOVE, semillas de amapola, crujiente de trigo, crema de queso, tomate y coulis de mango.</b>	18,00€

# Carpachos

<b>Picaña   con foie.</b>	19,00€
<b>Gambón   picada de ajo y guindilla.</b>	19,00€

IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

# Arroces

**Arroz meloso** | champiñones, bacón y parmesano. 16,00€

# Pescados

**Pizarra de gambones.** 20,00€

**Vieiras del pacífico a la parrilla** |(6 Uds.) 19,00€

**Pulpo a la brasa** | parmentier de pimentón. 25,00€

**Tartar de atún** | mango y crujientes de alga nori. 26,00€

**Calamar a la brasa** | alioli de ajo negro y pimentón. 6€/100g

# Carnes

**Solomillo ibérico de bellota** | salsa de queso y frutos rojos. 17,00€

**Pluma ibérica de bellota** |salsa de zanahoria. 22,50€

**Costilla de cerdo** | a baja temperatura con salsa BBQ. 19,00€

**Hamburguesa de vaca** | mermelada de bacón, cheddar y BBQ. 16,00€

**Steak tartar de solomillo de vaca** | preparado en mesa. 24,00€

**Steak tartar de solomillo de vaca sobre tuétano asado** |preparado en mesa. 30,00€

# Guarniciones

**Pimientos del piquillo** | confitados en su propio jugo. 9,90€

**Pimientos del padrón** | ahumados al carbón. 6,90€

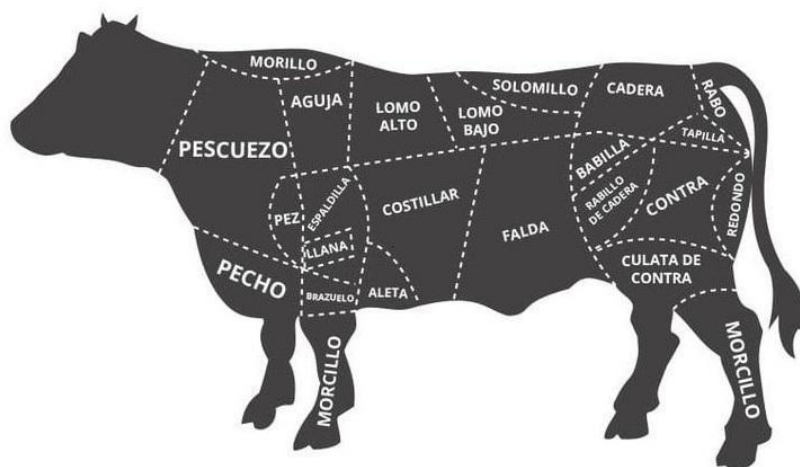
**Pimiento rojo** | asado y acabado en brasa. 6,90€

**Patatas fritas** 3,90€

**IVA INCLUIDO**

**INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**

# Carnes de vaca Premium



**Entrecot** | Corte sin hueso del lomo bajo.

Simmental 8,50€ / 100g

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

Rubia gallega 11€ / 100g  
Simmental 8,50€ / 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.

22.00€ / 100g

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

8,50€ / 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.

27.00€

**Entraña a la brasa** | chimichurri al estilo dediez

23,00€

IVA INCLUIDO

**INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**

# Postres

<b>Helados</b>   con crujientes de azúcar Lácteo,huevo,gluten	5,50€
<b>Mousse de mango</b>   fondo de galleta napolitana. Lácteo,gluten	6,00€
<b>Coulant de chocolate</b>   helado de vainilla. Lácteo,huev,gluten	7,00€
<b>Tarta de queso</b>   estofado de frutos rojos. Lácteo,huevo	8,00€
<b>Tarta de Lotus</b>   tierra de galleta. Lácteo,huevo,gluten	8,50€
<b>Biscuit</b>   higo, crujiente, miel y canela. Lácteo,huevo,gluten,sulfitos	7,00€
<b>Torrija</b>   plancheada en mantequilla y helado de crema de orujo. Lácteo,huevo,gluten	9,00€

IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS