

El restaurante

Para compartir

| | | |
|--|---|--------|
| JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CHUCHILLO con pan y tomate |   | 26.00€ |
| TABLA DE QUESOS SELECTOS acompañada de pan, nueces y uvas |    | 19.00€ |
| ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA Y CEBOLLA MORADA |  | 14.00€ |
| ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS CON ATÚN ESCABECHADO EN CASA |   | 18.00€ |
| ENSALADA DE BOGAVANTE CON GAZPACHO SÓLIDO |   | 28.00€ |
| HUEVO DE OCA DEL DURATÓN CON ERIZOS DE MAR |   | 20.00€ |
| ANCHOA DEL CANTÁBRICO LOLÍN, PESCA DE PRIMAVERA CON DOS AÑOS DE CURACIÓN |    | 24.00€ |
| MICUIT DE FOIE CON HIGOS ENCURTIDOS |  | 22.00€ |
| PUERROS RELLENOS DE TXANGURRO Y BISQUÉ DE CARABINERO |     | 20.00€ |
| CROQUETAS CASERAS DE WAGYU 6 uds |    | 18.00€ |
| TARTAR DE ATÚN ROJO A NUESTRA MANERA |        | 28.00€ |

De cuchara va la cosa

| | | |
|--|---|------------------|
| LENTEJAS CAVIAR CON CHIPIRONES A LA MARINERA |     | 6.50€ tapa |
| | | 16.00€ ración |

Arroces

mínimo 2 personas - precio por persona

| | | |
|------------------------------------|---|--------|
| ARROZ DE POLLO DE CORRAL Y BOLETUS |  | 16.00€ |
| ARROZ DE CHIPIRÓN Y GAMBÓN |     | 18.00€ |

El restaurante

Nuestros pescados

| | |
|---|--------|
| LUBINA SALVAJE A LA PARRILLA  | 28.00€ |
| CHULETÓN DE MAR (ATÚN ROJO) para 2 personas  | 56.00€ |
| MERLUZA A LA ROMANA Y EMULSIÓN DE PIQUILLOS     | 26.00€ |
| BACALAO AL PIL PIL  | 24.00€ |

Nuestras carnes

| | |
|--|----------------------|
| SOLOMILLO DE VACA ASADO A LA PARRILLA   | 24.00€ |
| STEAK TARTAR DE SOLOMILLO A NUESTRA MANERA    | 24.00€ |
| PECHUGA DE PULARDA EN PEPITORIA    | 21.00€ |
| MOLLEJAS DE TERNERA A LA PARRILLA CON PATATA AL ROMERO   | 22.00€ |
| CHULETÓN DE VACA SIMMENTAL (venta al peso) | 68.00€ precio Kg |
| LOMO ALTO WAGYU NACIONAL 320gr. aprox. conocido por su textura suave, succulenta y con un marmoleado excepcional, que garantiza un sabor profundo y jugoso en cada bocado. | 58.00€ pieza |
| SOBRECOSTILLA WAGYU 200gr. aprox. Este corte, proveniente de reses de Wagyu criadas en las mejores condiciones, combina a la perfección ternura y firmeza, ofreciendo un equilibrio ideal entre textura y sabor. | 32.00€ pieza |
| LOMO BAJO DOS PRIMAVERAS CHAROLÉS (venta al peso) Carne de vacuno joven de 12 a 13 meses. Carne suave, versátil, tierna y digestiva. | 64.00€ precio Kg |
| LOMO BAJO HOLSTEIN (venta al peso) Carne de vacuno mayor de entre 4 a 6 años de la raza Holstein o Frisona. Maduración de 4 a 6 semanas. | 68.00€ precio Kg |
| LOMO ALTO WAGYU JAPONÉS (venta al peso) su sabor rico, profundo y mantecoso que se derrite en la boca. | 220.00€ precio Kg |

El restaurante

Un dulce final

| | |
|---|-------|
| TARTA TEMPLADA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS     | 7.00€ |
| CARROT CAKE     | 7.00€ |
| TARTA FINA DE MANZANA Y HOJALDRE    (tiempo mínimo preparación: 8 min.) | 7.00€ |
| CAZUELA DE CHOCOLATE AL HORNO CON HELADO      (tiempo mínimo preparación: 8 min.) | 7.00€ |
| MOUSSE DE CHEESECAKE CON COULIS DE FRUTOS ROJOS     | 7.00€ |
| HELADOS ARTESANOS | 6.00€ |