

## TAPAS

---

Olivas mojo picón .....	2,00€
Patatas chips .....	2,00€
Torreznos de Soria .....	4,95€
Croquetas de jamón ibérico con pollo (3 uds.) .....	6,00€
Croquetas de berenjena y queso scamorza ahumado (2 uds.) .....	4,20€
Ensaladilla rusa y ventresca .....	5,70€
Patatas al remolino .....	5,50€
Bacalao dorado "à brás" .....	7,60€
(Bacalao, patata paja, cebolla, huevo y olivas negras)	
Morcilla de Burgos y piquillos .....	6,50€
Mini burger, brioche, cheddar y salsa pepinillo .....	3,90€

## CONSERVAS

---

Tosta de sardina ahumada con confitura de piquillo .....	3,50€
Banderilla de la casa .....	2,20€
Gilda vasca .....	2,00€
Anchoas del cantábrico "0" (2 filetes) .....	3,00€
Boquerones .....	6,00€
Lata de berberechos gallegos 35/45 .....	8,25€
Lata de mejillones en escabeche .....	4,50€
Mojama de atún de almadraba extra y almendras .....	7,00€
Tomates secos y piparras .....	3,50€
Lomos de salmón ahumado, tomate y ponzu .....	7,95€

## CHACINAS

---

Paleta ibérica de bellota .....	14,00€
Lomo de bellota .....	9,50€
Surtido de ibéricos .....	12,50€
Cecina de león .....	7,50€
Chicharrón de chiclana .....	7,00€
Queso castellano viejo de oveja, membrillo y almendras ..	7,50€
Combinado de tres queso artesanos (Azul Picos de Europa, Oveja madurado, Cabra Sierra de Francia) .....	9,50€

## PAN

---

Coca de cristal con tomate de colgar y aove ecológico. ...	3,00€
Pan rústico .....	1,00€

Suplemento 10% en terraza (IVA incluido)

Los platos que elaboramos pueden contener trazas de alérgenos: cereales, huevo, lácteos, soja, etc.

Para más información preguntar al personal

## DE LA HUERTA

---

Ensalada con vinagreta de jengibre . . . . .	7,50€
(Mezclum 4 hojas, aguacate, tomates cherry, cebolla roja, rábano, zanahoria y espárragos)	
Burrata de búfala, rúcula y helado de tomate . . . . .	8,50€
Ensalada de chicharro escabechado y “cor de bou”. . . . .	8,40€
(Chicharro, tomate, huevo cocido, aceitunas negras, cebolla y pimentón de la vera)	
Berenjena lacada, crema de queso y frutos secos . . . . .	8,75€
Risotto de ceps, espárrago verde y parmesano al aroma de trufa . . . . .	9,50€
Foie micuit, brioche, almendras caramelizadas y salsa tataki. . . . .	9,90€
Huevos rotos con papada ibérica / jamón bellota . . . . .	7,50€ / 10,50€

## DEL MAR

---

Bao de calamares y mayo tom yum. . . . .	5,50€
Curry rojo de langostinos, trigo tierno y shitake. . . . .	12,00€
Tartar de salmón, aguacate y mango. . . . .	11,90€
Pulpo a la brasa, patatas confitadas y crema piquillo . . . . .	15,50€
Timbal de atún rojo picante con guacamole. . . . .	14,00€
Calamares a la andaluza, mahonesa de su tinta y lima. . . . .	10,90€
Bacalao “Casa Cheli” Vizcaina y ajo negro . . . . .	13,50€

## DE LA MONTAÑA

---

Bao de papada ibérica, pepino y tonkatsu. . . . .	5,50€
Tacos mexicanos de rabo de toro y cebolla encurtida. . . . .	8,50€
American burger y patatas fritas caseras. . . . .	10,50€
(Ternera 150gr, queso, lechuga, pepinillo, tomate y cebolla confitada)	
Steak tartar de solomillo y helado de mostaza . . . . .	13,50€
Pluma ibérica de bellota a baja temperatura. . . . .	14,50€
Carrillera de ternera al vino tinto y crema de castañas. . . . .	9,80€
Chuletillas de lechal “IGP raza churra” . . . . .	17,50€
Lingote de cochinillo segoviano confitado . . . . .	18,50€
Chuletón de ternera “alíste”. . . . .	5,5€/100gr.
Costilla de cerdo “korean style” . . . . .	11,50€

## POSTRES

---

Nuestra versión de lemon pie . . . . .	6,50€
Coulant de chocolate “michel bras” y helado de vainilla. . . . .	6,50€
Tiramisú. . . . .	6,00€
Espuma de crema catalana . . . . .	6,00€
Tarta de queso y yuzu . . . . .	6,00€
Sorbete de maracuyá . . . . .	5,00€
Vino Dulce Nectar Pedro Ximenez. . . . .	3,50€
Mini Gin-tonic. . . . .	4,75€

## TAPAS

---

Olives with spicy red pepper sauce .....	2,00€
Potatoes chips .....	2,00€
“Torreznos de Soria” (fried seasoned pork rinds).....	4,95€
Iberian ham croquettes with chicken (3 units.) .....	6,00€
Eggplant & smoked scamorza cheese croquettes (2 units.).....	4,20€
Russian salad with tuna belly.....	5,70€
Fried potatoes slices with garlic mayonnaise & cayenne pepper.....	5,50€
Golden cod “à brás” .....	7,60€
(Cod, straw potatoes, onion, egg and black olives)	
Black pudding from Burgos with piquillo peppers .....	6,50€
Mini burger, brioche, cheddar and pickle sauce.....	3,90€

## PRESERVES

---

Smoked sardine toast with pepper jam.....	3,50€
Olives, sun-dried tomato, artichoke & cheese stick.....	2,20€
“Gilda” basque .....	2,00€
Cantabrian sea anchovies “0” (2 fillets).....	3,00€
“Boquerones” in vinegar .....	6,00€
Can of galician cockles 35/45 .....	8,25€
Can of marinated mussels.....	4,50€
Mojama (thinly sliced air-cured tuna) & almonds .....	7,00€
Dried tomatoes & piparra peppers.....	3,50€
Loins of smoked salmon, tomato & ponzu .....	7,95€

## COLD CUTS

---

Acorn-fed iberian ham shoulder .....	14,00€
Acorn-fed pork loin .....	9,50€
Assorted iberian cured meats .....	12,50€
“Cecina de león” (cured, air-dried beef) .....	7,50€
Pork crackling from “chiclana”.....	7,00€
Sheep cheese from castilla, quince paste & almonds.....	7,50€
Selection of three cheeses (Azul Picos de Europa, Oveja madurado, Cabra Sierra de Francia) .....	9,50€

## BREAD

---

Crunchy flat bread with tomato & ecologic “aove” (olive oil).....	3,00€
Rustic bread.....	1,00€

Increased 10% on terrace (vat included)

The dishes we prepare can contain traces of allergens:  
cereals, egg, dairy, soy, etc.

For more information please ask the staff.

---

## ORCHARD

---

Salad with ginger vinaigrette . . . . .	7,50€
(Mezclum 4 leaves, avocado, cherry tomatoes, red onion, radish, carrot & asparagu)	
Buffalo burrata, arugula and tomato ice cream. . . . .	8,50€
Pickled mackerel salad & “cor de bou” . . . . .	8,40€
(Mackerel fish, tomato, boiled egg, black olives, onion & paprika)	
Laquered aubergine, cream cheese and nuts. . . . .	8,75€
Mushroom, green asparagus & parmesan risotto With a hint of truffle . . . . .	9,50€
Foie micuit, brioche, caramelized almonds & Tataki sauce . . . . .	9,90€
Broken eggs with iberian pork jowl / acorn-fed ham. . . . .	7,50€ / 10,50€

---

## SEA

---

Squid & “tom yum” mayo bao bun . . . . .	5,50€
Red curry of prawns, tender wheat and shitake . . . . .	12,00€
Salmon tartare, avocado & mango. . . . .	11,90€
Grilled octopus, confit potatoes & piquillo pepper cream . . . . .	15,50€
Spicy mediterranean red tuna timbale with avocado . . . . .	14,00€
Andalusian squids, ink mayonnaise & lime . . . . .	10,90€
Vizcaina “Casa Cheli” cod and black garlic . . . . .	13,50€

---

## MOUNTAIN

---

Iberian pork jowl, cucumber & tonkatsu sauce bao bun. . . . .	5,50€
Oxtail tacos with pickled onion . . . . .	8,50€
American burger & homemade french fries. . . . .	10,50€
(150g beef patty, cheese, lettuce, pickles, tomato & confit onion)	
Classic sirloin steak tartare. . . . .	13,50€
“Pluma ibérica” pork loin cooked in low temperature. . . . .	14,50€
Beef cheeks in red wine & chestnut cream . . . . .	9,80€
“PDO churra race” lamb chops . . . . .	17,50€
Segovian suckling pig confit . . . . .	18,50€
“Aliste” t-bone steak. . . . .	5,5€/100gr.
“Korean style” pork rib . . . . .	11,50€

---

## DESSERTS

---

Our version of lemon pie . . . . .	6,50€
Chocolate coulant “michel bras” & vanilla ice cream . . . . .	6,50€
Tiramisu. . . . .	6,00€
Foam of catalan crème brûlée. . . . .	6,00€
Cheesecake with yuzu . . . . .	6,00€
Passion fruit sorbet. . . . .	5,00€
Sweet wine Nectar Pedro Ximenez . . . . .	3,50€
Mini Gin-tonic. . . . .	4,75€

## TAPAS

---

Olvies "Mojo Picón" (Sauce piquante) .....	2,00€
Chips .....	2,00€
"Torreznos de Soria" (Couenne de pord frit) .....	4,95€
Croquettes au melon et au jambon ibérique (3 unités) ...	6,00€
Croquettes aux aubergines et au scamorza fumé (2 unités) .....	4,20€
Salade russe avec ventrèche de thon .....	5,70€
Pomme de terres frites avec mayo à l'ail et au poivre de cayenne .....	5,50€
Morue dorée "à brás" .....	7,60€
(Morue, pommes allumettes, oignon, oeuf et olives noires)	
Boudin noir avec poivrons de "piquillo" .....	6,50€
Mini burger, brioche, sauce cheddar et cornichon .....	3,90€

## CONSERVES

---

Toast de sardine fumée avec confiture de "piquillo" .....	3,50€
Bâton de fromage, olives, tomate sèche et artichaut ...	2,20€
Gilda basque .....	2,00€
Anchois de la mer cantabrique "0" (2 filets) .....	3,00€
Anchois au vinaigre .....	6,00€
Conserve de coques galiciennes 35/45 .....	8,25€
Conserve de moules marinées .....	4,50€
Mojama (thon salé et séché) d'almadrava extra avec amandes .....	7,00€
Tomates séchées et "piparras" (piment) .....	3,50€
Longes de saumon fumé, tomate et ponzu .....	7,95€

## CHARCUTERIE

---

Jambon ibérique nourri au gland .....	14,00€
Longe ibérique .....	9,50€
Assortiment de charcuteries ibériques .....	12,50€
"Cecina" (boeuf salé) de león .....	7,50€
Grattons de porc de chiclana .....	7,00€
Fromage de brebis castillane, pâte de coing et amandes .	7,50€
Plateau de fromages (Azul Picos de Europa, Oveja madurado, Cabra Sierra de Francia) .....	9,50€

## PAIN

---

Pain croûté avec de la tomate et de l'huile d'olive écologique .....	3,00€
Pain rustique .....	1,00€

Suplemento 10% en terraza (IVA incluido)

Los platos que elaboramos pueden contener trazas de alérgenos:  
cereales, huevo, lácteos, soja, etc.

Para más información preguntar al personal

---

## PRODUITS DE LA TERRE

---

Salade avec vinaigrette au gingembre . . . . .	7,50€
(Mélange 4 feuilles, avocat, tomates cerises, Oignon rouge, radis, carotte et asperges)	
Burrata de buffle, roquette et glace à la tomate . . . . .	8,50€
Salade de chinchard mariné et "cor de bou" . . . . .	8,40€
(Poisson chinchard, tomate, oeuf dur, olives noires, oignon et paprika)	
Aubergine laqué au fromage à la crème et aux noix . . . . .	8,75€
Risotto aux cèpes, asperges vertes et parmesan à larôme de truffe . . . . .	9,50€
Foie micuit, brioche, amandes caramélisées et sauce tataki .	9,90€
Oeufs cassés avec bajoue de porc ibérique / jambon de gland . . . . .	7,50€ / 10,50€

---

## PRODUITS DE LA MER

---

Bao de calamar et mayo tom yum . . . . .	5,50€
Curry rouge de crevettes, froment tendre et shitake . . . . .	12,00€
Tartare de saumon, avocat et mangue . . . . .	11,90€
Poulpe grillé, pommes de terre confites et crème de "piquillo" . . . . .	15,50€
Timbale de thon rouge épicé avec guacamole . . . . .	14,00€
Calamars à l'andalouse avec mayonnaise à l'encre et citron vert . . . . .	10,90€
Cabillaud de Vizcaina "Casa Cheli" et ail noir . . . . .	13,50€

---

## PRODUITS DE LA MONTAGNE

---

Bao de bajoue de porc ibérique, concombre et sauce tonkatsu . . . . .	5,50€
Tacos mexicains de queue de taureau et oignon au vinaigre .	8,50€
American burger et pommes de terre maison . . . . .	10,50€
(Veau 150gr, fromage, laitue, cornichon, tomate et confit d'oignon)	
Tartare de surlonge avec crème glacée à la moutarde . . . . .	13,50€
Pluma ibérique nourri au gland et cuite à basse température .	14,50€
Joues de veau au vin rouge et crème de châtaignes . . . . .	9,80€
Côtelettes d'agneau de lait "igp race churra" . . . . .	17,50€
Tataki de lingot de côte de veau vieille mature . . . . .	18,50€
Côte de veau "aliste" 700gr . . . . .	5,5€/100gr.
Côte de porc "korean style . . . . .	11,50€

---

## DESSERTS

---

Notre version de lemon pie . . . . .	6,50€
Coulant au chocolat "michel bras" et glace à la vanille . . . . .	6,50€
Tiramisu . . . . .	6,00€
Mousse de catalan crème brûlée . . . . .	6,00€
Gâteau au fromage avec yuzu . . . . .	6,00€
Sorbet aux fruits de la passion . . . . .	5,00€
Vin doux nectar pedro ximenez . . . . .	3,50€
Mini gin-tonic . . . . .	4,75€

## TAPES

---

Olives “mojo picón” .....	2,00€
Patates xips .....	2,00€
Rostes de soria .....	4,95€
Croquetes de pernil ibèric amb pollastre (3 uds.) .....	6,00€
Croquetes d'albergínia amb formatge scamorza fumat (2 uds.) .....	4,20€
Amanida rusa amb ventresca .....	5,70€
Patates al remolí .....	5,50€
Bacallà daurat “à brás” .....	7,60€
(Bacallà, patata palla, ceba, ou i olives negres)	
Botifarró de Burgos amb piquillos .....	6,50€
Mini burger, briche, cheddar i salsa de cogombrets .....	3,90€

## CONSERVES

---

Torrada de sardina fumada amb confitura de piquillo .....	3,50€
Banderilla de la casa .....	2,20€
Gilda basca .....	2,00€
Anxoves del Cantàbrico “0” (2 filets) .....	3,00€
Seitons .....	6,00€
Llauna d'escopinyes gallegues 35/45 .....	8,25€
Llauna de musclos en escabetx .....	4,50€
Moixama de tonyina d'Almadraba extra i ametlles .....	7,00€
Tomaquets secs i piparres .....	3,50€
Lloms de salmó fumat, tomaquet i ponzu .....	7,95€

## CHACINAS

---

Paleta ibèrica de glà .....	14,00€
Llom de glà .....	9,50€
Assortiment d'ibèrics .....	12,50€
Cecina de Lleó .....	7,50€
Llardó de chiclana .....	7,00€
Formatge castellà vell d'ovella, codony i almetlles .....	7,50€
Combinat de tres formatges artesans (Azul Picos de Europa, Oveja madurado, Cabra Sierra de Francia) .....	9,50€

## PA

---

Coca de vidre amb tomaquet de penjar i aove ecològic ..	3,00€
Pa rústic .....	1,00€

Increment 10% en terrassa (iva inclòs)

Els plats que elaborem poden contenir

traces d'al·lergògens: cereals, ou, làctics, soia, etc.

Per a més informació preguntar al staff.

## DE L'HORTA

---

Amanida amb vinagreta de gingebre . . . . .	7,50€
(Mezclum 4 fulles, alvocat, tomàquets cherry, ceba vermella, rave, pastanaga i espàrrecs)	
Burrata de búfala, rúcula i gelat de tomaquet . . . . .	8,50€
Amanida de chicharro escabetxat i "cor de bou" . . . . .	8,40€
(Chicharro, tomàquet, ou cuit, olives negres, ceba i pimentó de la vera)	
Albergínia lacada, crema de formatge i fruits secs . . . . .	8,75€
Risotto de ceps, espàrrago verde y parmesano al aroma de trufa . . . . .	9,50€
Foie micuit, brioche, ametlles caramel·litzades i salsa tataki . .	9,90€
Ous trencats amb papada ibèrica / pernil de glà . . . . .	7,50€ / 10,50€

## DEL MAR

---

Bao de calamars i maionesa tom yum . . . . .	5,50€
Curri vermell de llagostins, blat tendre i shitake . . . . .	12,00€
Tartar de salmó, alvocat i mango . . . . .	11,90€
Pop a la brasa, patates confitades i crema piquillo . . . . .	15,50€
Timbal de tonyina vermella picant amb guacamole . . . . .	14,00€
Calamars a l'andalusa, maionesa de la seva tinta i lima . . . .	10,90€
Bacallà "Casa Cheli" Vizcaina i all negre . . . . .	13,50€

## DE LA MUNTANYA

---

Bao de papada ibèrica, cogombre i tonkatsu . . . . .	5,50€
Tacs mexicans de cua de toro i ceba adobada . . . . .	8,50€
American burger i patates fregides casolanes . . . . .	10,50€
(Vedella 150gr, formatge, enciam, cogombret, tomàquet i ceba confitada)	
Steak tartar de filet i gelat de mostassa . . . . .	13,50€
Ploma ibèrica de glà a baixa temperatura . . . . .	14,50€
Galtes de vedella al vi negre i crema de castanyes . . . . .	9,80€
Costelletes de lletó "igp raça xurra" . . . . .	17,50€
Garrí segovià confitat . . . . .	18,50€
Mitjana de vedella "aliste" . . . . .	5,5€/100gr.
Costelles de porc "korean style" . . . . .	11,50€

## POSTRES

---

La nostra versió de lemon pie . . . . .	6,50€
Coulant de xocolata "michel bras" i gelat de vainilla . . . . .	6,50€
Tiramisú . . . . .	6,00€
Escuma de crema catalana . . . . .	6,00€
Pastís de formatge i yuzu . . . . .	6,00€
Sorbet de maracuià . . . . .	5,00€
Vi dolç Nectar Pedro Ximenez . . . . .	3,50€
Mini gin-tonic . . . . .	4,75€