

TAPAS

Olivas mojo picón	2,75€
Patatas chips	3,00€
Torreznos de Soria	7,90€
Croquetas de pollo con jamón ibérico (3 uds.)	6,90€
Croquetas de boletus y trufa (3 uds.)	7,50€
Ensaladilla rusa y ventresca	7,50€
Patatas al remolino	6,50€
Bacalao dorado “à brás”	9,90€
(Bacalao, patata paja, cebolla, huevo y olivas negras)	
Morcilla de Burgos y piquillos	7,90€
Mini burger, brioche, cheddar y salsa pepinillo	4,50€

CONSERVAS

Tosta de sardina ahumada con confitura de piquillo	3,90€
Banderilla de la casa	3,50€
Gilda vasca	2,50€
Gilda de boquerón con langostino	3,25€
Gilda de anchoa con pulpo	3,50€
Anchoas del cantábrico “00” (2 filetes)	4,90€
Boquerones	6,50€
Lata de berberechos gallegos	12,50€
Lata de mejillones en escabeche	6,00€
Lata de navajas gallegas al natural	15,50€
Mojama de atún de almadraba extra y almendras	9,30€
Tomates secos y piparras	4,00€

CHACINAS

Paleta ibérica de bellota	17,50€
Lomo de bellota	12,90€
Surtido de ibéricos	14,50€
Cecina de león	9,50€
Chicharrón de chiclana	8,50€
Queso castellano viejo de oveja, membrillo y almendras	8,50€
Combinado de tres queso artesanos (Oveja, cabra, azul)	14,50€

PAN

Coca de cristal con tomate de colgar y aove ecológico	3,50€
Pan rústico	1,00€

Suplemento de servicio 10% en terraza (IVA incluido)

Los platos que elaboramos pueden contener
trazas de alérgenos: cereales, huevo, lácteos, soja, etc.
Para más información preguntar al staff.

DE LA HUERTA

Ensalada con vinagreta de jengibre	8,70€
(Mezclum, aguacate, tomate cherry, cebolla roja, rábano, zanahoria y espárragos)	
Burrata de búfala, rúcula, helado de tomate y frutos secos	12,50€
Ensalada de chicharro escabechado y “cor de bou”	11,90€
(Chicharro, tomate, huevo cocido, aceituna negra, cebolla y pimentón de la vera)	
Ensalada de ventresca con pimientos asados	13,50€
(Ventresca, pimientos asados, cebolla roja)	
Berenjena lacada, crema de queso y frutos secos (picante) . .	10,90€
Alcachofas confitadas con crujiente papada ibérica	14,50€
Risotto de ceps, espárrago verde, parmesano aroma trufa . . .	13,50€
Foie micuit, brioche, almendras caramelizadas, salsa tataki . . .	13,50€
Huevos rotos con papada / jamón	8,00€ / 11,00€
Garbanzos con rovellones	12,50€

DEL MAR

Gambas al ajillo	15,50€
Bao de calamares y mayo tom yum	6,00€
Curry rojo de langostinos, trigo tierno y shitake	13,50€
Tartar de salmón, aguacate y mango	14,90€
Pulpo a la brasa, patatas confitadas y crema piquillo	19,50€
Timbal de atún rojo picante con guacamole	18,90€
Calamares a la andaluza, mahonesa de su tinta y lima	13,50€
Bacalao con verduras al horno y salsa vizcaina	17,50€

DE LA MONTAÑA

Bao de papada ibérica, pepino y tonkatsu	6,00€
Tacos mexicanos de rabo de toro y cebolla encurtida	11,90€
Brochetas de pollo con soba y salsa teriyaki	11,30€
American burger y patatas fritas caseras	13,50€
(Ternera 150gr, queso, lechuga, pepinillo, tomate y cebolla confitada)	
Steak tartar de solomillo y helado de mostaza	17,50€
Pluma ibérica de bellota a baja temperatura	15,50€
Carrillera de ternera al vino tinto y puré de castañas	15,80€
Chuletillas de lechal “IGP raza churra”	23,90€
Lingote de cochinillo segoviano confitado	20,70€
Entrecot de ternera “alistera” +/- 350 grs.	23,50€
Chuletón de ternera “alistera”	5,80€/100gr.
Costilla de cerdo “korean style”	13,50€

POSTRES

Nuestra versión de lemon pie	6,50€
Coulant de chocolate y helado de vainilla	7,00€
Tiramisú	6,00€
Espuma de crema catalana	6,00€
Tarta de queso y yuzu	6,00€
Sorbete de maracuyá	5,50€
Espresso Martini	11,50€
Vino dulce Duquesa Pedro Ximenez	5,80€
Mini Gin-tonic	4,75€