

TAPAS

Olivas mojo picón	2,50€
Patatas chips	2,00€
Torreznos de Soria	6,50€
Croquetas de pollo con jamón ibérico (3 uds.)	6,90€
Croquetas de berenjena y queso scamorza ahumado (2 uds.)	4,90€
Ensaladilla rusa y ventresca	6,80€
Patatas al remolino	6,50€
Bacalao dorado "à brás"	8,90€
(Bacalao, patata paja, cebolla, huevo y olivas negras)	
Morcilla de Burgos y piquillos	7,00€
Mini burger, brioche, cheddar y salsa pepinillo	4,20€

CONSERVAS

Tosta de sardina ahumada con confitura de piquillo	3,90€
Banderilla de la casa	2,50€
Gilda vasca	2,25€
Gilda de boquerón con langostino	3,00€
Gilda de anchoa con pulpo	3,00€
Anchoas del cantábrico "0" (2 filetes)	4,00€
Boquerones	6,50€
Lata de berberechos gallegos 35/45	8,25€
Lata de mejillones en escabeche	5,25€
Mojama de atún de almadraba extra y almendras	7,00€
Tomates secos y piparras	3,50€
Lomos de salmón ahumado, tomate y ponzu	8,50€

CHACINAS

Paleta ibérica de bellota	15,00€
Lomo de bellota	9,50€
Surtido de ibéricos	13,00€
Cecina de león	8,50€
Chicharrón de chiclana	7,00€
Queso castellano viejo de oveja, membrillo y almendras ..	8,50€
Combinado de tres queso artesanos (Oveja, cabra, azul)	12,50€
Queso de oveja trufado	11,50€

PAN

Coca de cristal con tomate de colgar y aove ecológico. . .	3,30€
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 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 y helado de tomate	11,20€
Ensalada de chicharro escabechado y “cor de bou”	9,90€
(Chicharro, tomate, huevo cocido, aceituna negra, cebolla y pimentón de la vera)	
Ensalada de ventresca con pimientos asados	11,00€
(Ventresca, pimientos asados, cebolla roja)	
Berenjena lacada, crema de queso y frutos secos (picante)	9,50€
Alcachofas confitadas con crujiente papada ibérica	13,50€
Risotto de ceps, espárrago verde y parmesano al aroma de trufa	10,50€
Foie micuit, brioche, almendras caramelizadas y salsa tataki	12,50€
Huevos rotos con papada / jamón	8,00€ / 11,00€
Carpaccio de remolacha, queso cabra, vinagreta de romero	9,50€

DEL MAR

Bao de calamares y mayo tom yum	6,00€
Curry rojo de langostinos, trigo tierno y shitake	12,80€
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	17,90€
Calamares a la andaluza, mahonesa de su tinta y lima	12,50€
Ceviche de corvina	16,50€

DE LA MONTAÑA

Bao de papada ibérica, pepino y tonkatsu	6,00€
Tacos mexicanos de rabo de toro y cebolla encurtida	9,80€
Brochetas de pollo con soba y salsa teriyaki	10,30€
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	16,50€
Pluma ibérica de bellota a baja temperatura	14,90€
Carrillera de ternera al vino tinto y crema de castañas	11,80€
Chuletillas de lechal “IGP raza churra”	19,90€
Lingote de cochinitillo segoviano confitado	20,70€
Entrecot de ternera “alistero” +/- 350 grs	23,50€
Chuletón de ternera “alistero”	5,80€/100gr.
Costilla de cerdo “korean style”	12,00€

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€
Tarta Sacher	6,50€
Sorbete de frutos rojos	5,00€
Espresso Martini	11,50€
Vino dulce Duquesa Pedro Ximenez	5,80€
Mini Gin-tonic	4,75€

TAPAS

Olives with spicy red pepper sauce	2,50€
“Torreznos de Soria” (fried seasoned pork rinds).	6,50€
Iberian ham croquettes with chicken (3 units.)	6,90€
Eggplant & smoked scamorza cheese croquettes (2 units.)	4,90€
Russian salad with tuna belly.	6,80€
Fried potatoes slices with garlic mayonnaise & cayenne pepper.	6,50€
Golden cod “à brás” (Cod, straw potatoes, onion, egg and black olives)	8,90€
Black pudding from Burgos with piquillo peppers	7,00€
Mini burger, brioche, cheddar and pickle sauce.	4,20€

PRESERVES

Smoked sardine toast with pepper jam.	3,90€
Olives, sun-dried tomato, artichoke & cheese stick.	2,50€
“Gilda” basque	2,25€
“Gilda” with “boqueron” and prawn	3,00€
“Gilda” with anchovy and octopus	3,00€
Cantabrian sea anchovies “0” (2 fillets).	4,00€
“Boquerones” in vinegar	6,50€
Can of galician cockles 35/45	8,25€
Can of marinated mussels	5,25€
Mojama (thinly sliced air-cured tuna) & almonds	7,00€
Dried tomatoes & piparra peppers	3,50€
Loins of smoked salmon, tomato & ponzu	8,50€

COLD CUTS

Acorn-fed iberian ham shoulder	15,00€
Acorn-fed pork loin	9,50€
Assorted iberian cured meats	13,00€
“Cecina de león” (cured, air-dried beef)	8,50€
Pork crackling from “chiclana”.	7,00€
Sheep cheese from castilla, quince paste & almonds.	8,50€
Selection of three cheeses (Blue, Sheep, Goat).	12,50€
Truffled sheep chesse	11,50€

BREAD

Crunchy flat bread with tomato & ecologic “aove” (olive oil).	3,30€
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	8,70€
(Mezclum, avocado, cherry tomatoes, red onion, radish, carrot & asparagu)	
Buffalo burrata, arugula and tomato ice cream.	11,20€
Pickled mackerel salad & “cor de bou”	9,90€
(Mackerel fish, tomato, boiled egg, black olives, onion & paprika)	
Tuna belly salad & roasted pepper.	11,00€
(Tuna belly, roasted pepper, red onion)	
Laquered aubergine, cream cheese and nuts (spicy)	9,50€
Candied artichokes with crispy Iberian pork jowl	13,50€
Mushroom, green asparagus & parmesan risotto With a hint of truffle	10,50€
Foie micuit, brioche, caramelized almonds & Tataki sauce . .	12,50€
Broken eggs with iberian pork jowl / acorn-fed ham	8,00€ / 11,00€
Beet carpaccio, goat cheese, rosemary vinaigrette.	9,50€

SEA

Squid & “tom yum” mayo bao bun	6,00€
Red curry of prawns, tender wheat and shitake	12,80€
Salmon tartare, avocado & mango	14,90€
Grilled octopus, confit potatoes & piquillo pepper cream .	19,50€
Spicy mediterranean red tuna timbale with avocado	17,90€
Andalusian squids, ink mayonnaise & lime	12,50€
Corvina ceviche	16,50€

MOUNTAIN

Iberian pork jowl, cucumber & tonkatsu sauce bao bun. . .	6,00€
Oxtail tacos with pickled onions	9,80€
Chicken skewers with soba and teriyaki sauce	10,30€
American burger & homemade french fries	13,50€
(150g beef patty, cheese, lettuce, pickles, tomato & confit onion)	
Raw minced sirloin tartare with mustard ice cream	16,50€
“Pluma ibérica” pork loin cooked in low temperature	14,90€
Beef cheeks in red wine & chestnut cream	11,80€
“PDO churra race” lamb chops	19,90€
Segovian suckling pig confit	20,70€
Beef entrecote +/- 350 grs.	23,50€
“Aliste” t-bone steak	5,80€/100gr.
“Korean style” pork rib	12,00€

DESSERTS

Our version of lemon pie	6,50€
Chocolate coulant & vanilla ice cream	7,00€
Tiramisu.	6,00€
Foam of catalan crème brûlée.	6,00€
Cheesecake with yuzu	6,00€
Sacher Cake	6,50€
Red fruit sorbet	5,00€
Espresso Martini	11,50€
Sweet wine Duquesa Pedro Ximenez	5,80€
Mini Gin-tonic.	4,75€

TAPAS

Olives "Mojo Picón" (Sauce piquante)	2,50€
"Torreznos de Soria" (Couenne de porc frit)	6,50€
Croquettes au melon et au jambon ibérique (3 unités) . . .	6,90€
Croquettes aux aubergines et au scamorza fumé (2 unités)	4,90€
Salade russe avec ventrèche de thon	6,80€
Pomme de terres frites avec mayo à l'ail et au poivre de cayenne	6,50€
Morue dorée "à brás"	8,90€
(Morue, pommes allumettes, oignon, oeuf et olives noires)	
Boudin noir avec poivrons de "piquillo"	7,00€
Mini burger, brioche, sauce cheddar et cornichon.	4,20€

CONSERVES

Toast de sardine fumée avec confiture de "piquillo"	3,90€
Bâton de fromage, olives, tomate sèche et artichaut	2,50€
Gilda basque	2,25€
Gilda d'anchois au vinaigre aux crevettes	3,00€
Gilda d'anchois avec pulpe	3,00€
Anchois de la mer cantabrique "0" (2 filets)	4,00€
Anchois au vinaigre	6,50€
Conserve de coques galiciennes 35/45	8,25€
Conserve de moules marinées	5,25€
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	8,50€

CHARCUTERIE

Jambon ibérique nourri au gland	15,00€
Longe ibérique	9,50€
Assortiment de charcuteries ibériques	13,00€
"Cecina" (boeuf salé) de León	8,50€
Grattons de porc de chiclana	7,00€
Fromage de brebis castillane, pâte de coing et amandes	8,50€
Plateau de fromages (Bleu, mouton, chèvre)	12,50€
Fromage de brebis truffé	11,50€

PAIN

Pain croûté avec de la tomate et de l'huile d'olive écologique	3,30€
Pain rustique	1,00€

Supplément de 10% en terrasse (TVA incluse)

Les plats que nous préparons peuvent contenir des traces d'allergènes :
céréales, œufs, produits laitiers, soja, etc.

Pour plus d'informations, demandez au personnel

PRODUITS DE LA TERRE

Salade avec vinaigrette au gingembre	8,70€
(Mélange, avocat, tomates cerises, oignon rouge, radis, carotte et asperges)	
Burrata de buffle, roquette et glace à la tomate	11,20€
Salade de chinchard mariné et “cor de bou”	9,90€
(Poisson chinchard, tomate, oeuf dur, olives noires, oignon et paprika)	
Salade avec ventrèche de thon aux poivrons grillés	11,00€
(Ventrèche de thon, poivrons grillés, oignon rouge)	
Aubergine laqué au fromage à la crème et aux noix (épicé)	9,50€
Artichauts confits avec croustillant menton ibérique	13,50€
Risotto aux cèpes, asperges vertes et parmesan à l’arôme de truffe	10,50€
Foie micuit, brioche, amandes caramélisées et sauce tataki	12,50€
Oeufs cassés avec bajoue de porc ibérique / jambon de gland	8,00€ / 11,00€
Carpaccio de betterave, chèvre et vinaigrette au romarin	9,50€

PRODUITS DE LA MER

Bao de calamar et mayo tom yum	6,00€
Curry rouge de crevettes, froment tendre et shitake	12,80€
Tartare de saumon, avocat et mangue	14,90€
Poulpe grillé, pommes de terre confites et crème de “piquillo”	19,50€
Timbale de thon rouge épicé avec guacamole	17,90€
Calamars à l’andalouse avec mayonnaise à l’encre et citron vert	12,50€
Ceviche de courbine	16,50€

PRODUITS DE LA MONTAGNE

Bao de bajoue de porc ibérique, concombre et sauce tonkatsu	6,00€
Tacos mexicains de queue de taureau et oignon au vinaigre	9,80€
Brochettes de poulet avec sauce soba et teriyaki	10,30€
American burger et pommes de terre maison	13,50€
(Veau 150gr, fromage, laitue, cornichon, tomate et confit d’oignon)	
Tartare de surlonge avec crème glacée à la moutarde	16,50€
Pluma ibérique nourri au gland et cuite à basse température	14,90€
Joues de veau au vin rouge et crème de châtaignes	11,80€
Côtelettes d’agneau de lait “igp race churra”	19,90€
Tataki de lingot de côte de veau vieille mature	20,70€
Entrecôte de bœuf “aliste” +/- 350 grs	23,50€
Côte de veau “aliste”	5,8€/100gr.
Côte de porc “korean style”	12,00€

DESSERTS

Notre version de lemon pie	6,50€
Coulant au chocolat et glace à la vanille	7,00€
Tiramisu	6,00€
Mousse de catalan crème brûlée	6,00€
Gâteau au fromage avec yuzu	6,00€
Gâteau Sacher	6,50€
Sorbet aux fruits rouges	5,00€
Espresso Martini	11,50€
Vin doux Duquesa Pedro Ximenez	5,80€
Mini gin-tonic	4,75€

TAPES

Olives “mojo picón”	2,50€
Patates xips	2,00€
Rostes de soria	6,50€
Croquetes de pernil ibèric amb pollastre (3 uds.)	6,90€
Croquetes d'albergínia amb formatge scamorza fumat (2 uds.)	4,90€
Amanida rusa amb ventresca	6,80€
Patates al remolí	6,50€
Bacallà daurat “à brás”	8,90€
(Bacallà, patata palla, ceba, ou i olives negres)	
Botifarró de Burgos amb piquillos	7,00€
Mini burger, brioche, cheddar i salsa de cogombrets ..	4,20€

CONSERVES

Torrada de sardina fumada amb confitura de piquillo	3,90€
Banderilla de la casa	2,50€
Gilda basca	2,25€
Gilda de seitó amb llagostí	3,00€
Gilda d'anxova amb pop	3,00€
Anxoves del Cantàbric “0” (2 filets)	4,00€
Seitons	6,50€
Llauna d'escopinyes gallegues 35/45	8,25€
Llauna de musclos en escabetx	5,25€
Moixama de tonyina d'Almadraba extra i ametlles	7,00€
Tomaquets secs i piparres	3,50€
Lloms de salmó fumat, tomaquet i ponzu	8,50€

CHACINAS

Paleta ibèrica de glà	15,00€
Llom de glà	9,50€
Assortiment d'ibèrics	13,00€
Cecina de Lleó	8,50€
Llardó de chiclana	7,00€
Formatge castellà vell d'ovella, codony i ametlles	8,50€
Combinat de tres formatges artesans (Ovella, Cabra, Blau) ..	12,50€
Formatge trufat d'ovella	11,50€

PA

Coca de vidre amb tomaquet de penjar i aove ecològic ..	3,30€
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	8,70€
(Mezclum, alvocat, tomàquets cherry, ceba vermella, rave, pastanaga i espàrrecs)	
Burrata de búfala, rúcula i gelat de tomaquet	11,20€
Amanida de chicharro escabetxat i "cor de bou"	9,90€
(Chicharro, tomàquet, ou cuit, olives negres, ceba i pimentó de la vera)	
Amanida de ventresca amb pebrots rostits	11,00€
(Ventresca, pebrots rostits, ceba vermella)	
Albergínia lacada, crema de formatge i fruits secs (picant)	9,50€
Carxofa confitada amb cruixent de papada ibèrica	13,50€
Risotto de ceps, espàrrec verd i parmesà aroma trufa	10,50€
Foie micuit, brioche, ametlles caramel·litzades i salsa tataki	12,50€
Ous trencats amb papada ibèrica / pernil de glà	8,00€ / 11,00€
Carpaccio de remolatxa, formatge cabra, vinagreta de romaní	9,50€

DEL MAR

Bao de calamars i maionesa tom yum	6,00€
Curri vermell de llagostins, blat tendre i shitake	12,80€
Tartar de salmó, alvocat i mango	14,90€
Pop a la brasa, patates confitades i crema piquillo	19,50€
Timbal de tonyina vermella picant amb guacamole	17,90€
Calamars a l'andalusa, maionesa de la seva tinta i lima	12,50€
Ceviche de corvina	16,50€

DE LA MUNTANYA

Bao de papada ibèrica, cogombre i tonkatsu	6,00€
Tacs mexicans de cua de toro i ceba adobada	9,80€
Broquetes de pollastre amb soba i salsa teriyaki	10,30€
American burger i patates fregides casolanes	13,50€
(Vedella 150gr, formatge, enciam, cogombret, tomàquet i ceba confitada)	
Steak tartar de filet i gelat de mostassa	16,50€
Ploma ibèrica de glà a baixa temperatura	14,90€
Galtes de vedella al vi negre i crema de castanyes	11,80€
Costelletes de lletó "igp raça xurra"	19,90€
Garrí segovià confitat	20,70€
Entrecot de vedella "alister" +/- 350 grs.	23,50€
Mitjana de vedella "alister"	5,8€/100gr.
Costelles de porc "korean style"	12,00€

POSTRES

La nostra versió de lemon pie	6,50€
Coulant de xocolata i gelat de vainilla	7,00€
Tiramisú	6,00€
Escuma de crema catalana	6,00€
Pastís de formatge i yuzu	6,00€
Pastís Sacher	6,50€
Sorbet de fruits vermells	5,00€
Espresso Martini	11,50€
Vi dolç Duquesa Pedro Ximenez	5,80€
Mini gin-tonic	4,75€