

TAPAS

| | |
|--|-------|
| Olivas mojo picón | 2,75€ |
| Patatas chips | 2,50€ |
| Torreznos de Soria | 7,20€ |
| 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" | 9,90€ |
| (Bacalao, patata paja, cebolla, huevo y olivas negras) | |
| Morcilla de Burgos y piquillos | 7,90€ |
| Mini burger, brioche, cheddar y salsa pepinillo | 4,20€ |

CONSERVAS

| | |
|--|-------|
| Tosta de sardina ahumada con confitura de piquillo | 3,90€ |
| Banderilla de la casa | 3,00€ |
| Gilda vasca | 2,50€ |
| Gilda de boquerón con langostino | 3,00€ |
| Gilda de anchoa con pulpo | 3,00€ |
| Anchoas del cantábrico "0" (2 filetes) | 4,50€ |
| Boquerones | 6,50€ |
| Lata de berberechos gallegos 35/45 | 9,50€ |
| Lata de mejillones en escabeche | 5,25€ |
| Mojama de atún de almadraba extra y almendras | 8,50€ |
| Tomates secos y piparras | 4,00€ |

CHACINAS

| | |
|--|--------|
| Paleta ibérica de bellota | 15,00€ |
| Lomo de bellota | 9,50€ |
| Surtido de ibéricos | 13,00€ |
| 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€ |
| 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” | 10,90€ |
| (Chicharro, tomate, huevo cocido, aceituna negra, cebolla y pimentón de la vera) | |
| Ensalada de ventresca con pimientos asados | 12,50€ |
| (Ventresca, pimientos asados, cebolla roja) | |
| Berenjena lacada, crema de queso y frutos secos (picante) | 9,90€ |
| Alcachofas confitadas con crujiente papada ibérica | 13,50€ |
| Risotto de ceps, espárrago verde, parmesano aroma trufa | 10,50€ |
| Foie micuit, brioche, almendras caramelizadas, salsa tataki | 13,50€ |
| Huevos rotos con papada / jamón | 8,00€ / 11,00€ |
| Crema de calabaza y coco | 8,50€ |

DEL MAR

| | |
|---|--------|
| Bottoni relleno de gamba roja con salsa cítrica cremosa | 14,50€ |
| Gambas al ajillo | 13,90€ |
| Ceviche de corvina | 16,50€ |
| Bao de calamares y mayo tom yum | 6,00€ |
| Curry rojo de langostinos, trigo tierno y shitake | 13,80€ |
| 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 | 13,50€ |
| Bacalao “Casa Cheli” con salsa vizcaina | 17,50€ |
| Vieiras con salsa de cava y tartar de mango | 18,50€ |

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 | 17,50€ |
| Pluma ibérica de bellota a baja temperatura | 14,90€ |
| Carrillera de ternera al vino tinto y crema de castañas | 12,80€ |
| Chuletillas de lechal “IGP raza churra” | 21,90€ |
| Lingote de cochinillo 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 maracuyá | 5,50€ |
| Espresso Martini | 11,50€ |
| Vino dulce Duquesa Pedro Ximenez | 5,80€ |
| Mini Gin-tonic | 4,75€ |

TAPAS

| | |
|---|-------|
| Olives with Mojo Picón Sauce | 2.75€ |
| Potato Chips | 2.50€ |
| Soria-Style Pork Cracklings | 7.20€ |
| Chicken and Iberian Ham Croquettes (3 pcs.) | 6.90€ |
| Eggplant and Smoked Scamorza Cheese Croquettes (2 pcs.) | 4.90€ |
| Russian Salad with Tuna Belly | 6.80€ |
| Swirled Potatoes | 6.50€ |
| “À Brás” Style Cod | 9.90€ |
| (Cod, shoestring potatoes, onion, egg, and black olives) | |
| Burgos Black Pudding with Piquillo Peppers | 7.90€ |
| 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 | 3,00€ |
| “Gilda” basque | 2,50€ |
| “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 | 9,50€ |
| Can of marinated mussels | 5,25€ |
| Mojama (thinly sliced air-cured tuna) & almonds | 8,50€ |
| Dried tomatoes & piparra peppers | 4,00€ |

COLD CUTS

| | |
|--|--------|
| Acorn-Fed Iberian Shoulder Ham | 15.00€ |
| Acorn-Fed Iberian Loin | 9.50€ |
| Assorted Iberian Cured Meats | 13.00€ |
| Cecina from León (Cured Beef) | 9.50€ |
| Chiclana-Style Pork Crackling | 8.50€ |
| Aged Castilian Sheep Cheese with Quince and Almonds | 8.50€ |
| Selection of Three Artisan Cheeses (Sheep, Goat, Blue) | 14.50€ |
| Truffled Sheep Cheese | 11.50€ |

BREAD

| | |
|---|-------|
| Crispy Flatbread with Hanging Tomatoes and Organic EVOO | 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€ |
| (Mixed greens, avocado, cherry tomato, red onion, radish, carrot, and asparagus) | |
| Buffalo Burrata, Arugula, and Tomato Ice Cream | 11.20€ |
| Marinated Mackerel Salad with “Cor de Bou” Tomatoes | 10.90€ |
| (Mackerel, tomato, hard-boiled egg, black olives, onion, and Pimentón de la Vera) | |
| Tuna Belly Salad with Roasted Peppers | 12.50€ |
| (Tuna belly, roasted peppers, red onion) | |
| Lacquered Eggplant, Cream Cheese, and Nuts (Spicy) | 9.90€ |
| Confited Artichokes with Crispy Iberian Pork Belly | 13.50€ |
| Cep Risotto, Green Asparagus, and Truffle-Parmesan Aroma | 10.50€ |
| Foie Micut, Brioche, Caramelized Almonds, and Tataki Sauce | 13.50€ |
| Broken Eggs with Pork Belly / Ham | 8.00€ / 11.00€ |
| Pumpkin and Coconut Cream | 8.50€ |

SEA

| | |
|---|--------|
| Red Prawn-Filled Bottoni with Creamy Citrus Sauce | 14.50€ |
| Garlic Prawns | 13.90€ |
| Sea Bass Ceviche | 16.50€ |
| Squid Bao with Tom Yum Mayo | 6.00€ |
| Red Prawn Curry with Tender Wheat and Shiitake | 13.80€ |
| Salmon Tartare with Avocado and Mango | 14.90€ |
| Grilled Octopus with Confit Potatoes and Piquillo Cream | 19.50€ |
| Spicy Bluefin Tuna Timbale with Guacamole | 17.90€ |
| Andalusian-Style Fried Squid with Squid Ink Mayo and Lime | 13.50€ |
| “Casa Cheli” Cod with Biscayne Sauce | 17.50€ |
| Scallops with Cava Sauce and Mango Tartare | 18.50€ |

MOUNTAIN

| | |
|--|------------|
| Iberian Pork Jowl Bao with Cucumber and Tonkatsu Sauce | 6.00€ |
| Mexican Oxtail Tacos with Pickled Onion | 9.80€ |
| Chicken Skewers with Soba Noodles and Teriyaki Sauce | 10.30€ |
| American Burger with Homemade Fries | 13.50€ |
| (150g beef, cheese, lettuce, pickles, tomato, and caramelized onion) | |
| Beef Tenderloin Steak Tartare with Mustard Ice Cream | 17.50€ |
| Slow-Cooked Acorn-Fed Iberian Pork Pluma | 14.90€ |
| Beef Cheeks in Red Wine with Chestnut Cream | 12.80€ |
| Lamb Chops “IGP Churra Breed” | 21.90€ |
| Confit Segovian Suckling Pig Bar | 20.70€ |
| “Aliste” Beef Ribeye Steak (~350g) | 23.50€ |
| “Aliste” Beef T-Bone Steak | 5.80/100g€ |
| Korean-Style Pork Ribs | 12.00€ |

DESSERTS

| | |
|--|--------|
| Our Take on Lemon Pie | 6.50€ |
| Chocolate Coulant with Vanilla Ice Cream | 7.00€ |
| Tiramisu | 6.00€ |
| Catalan Cream Foam | 6.00€ |
| Cheesecake with Yuzu | 6.00€ |
| Sacher Torte | 6.50€ |
| Passion Fruit Sorbet | 5.50€ |
| Espresso Martini | 11.50€ |
| Duquesa Pedro Ximénez Sweet Wine | 5.80€ |
| Mini Gin & Tonic | 4.75€ |

TAPAS

| | |
|---|--------|
| Olives mojo picón | 2,75 € |
| Chips de pommes de terre | 2,50 € |
| Torreznos de Soria | 7,20 € |
| Croquettes de poulet avec jambon ibérique (3 pièces) .. | 6,90 € |
| Croquettes d'aubergine et fromage scamorza fumé (2 pièces) .. | 4,90 € |
| Salade russe et ventrèche | 6,80 € |
| Pommes de terre au tourbillon | 6,50 € |
| Morue dorée "à brás" | 9,90 € |
| (Morue, pommes de terre paille, oignon, œuf et olives noires) | |
| Boudin de Burgos et poivrons piquillos | 7,90 € |
| Mini burger, brioche, cheddar et sauce cornichon. | 4,20 € |

CONSERVES

| | |
|---|--------|
| Tartine de sardine fumée avec confiture de poivron piquillo | 3,90 € |
| Banderilla de la maison | 3,00 € |
| Gilda basque | 2,50 € |
| Gilda de boquerón avec crevette | 3,00 € |
| Gilda d'anchois avec poulpe | 3,00 € |
| Anchois du Cantabre "0" (2 filets) | 4,50 € |
| Boquerones | 6,50 € |
| Boîte de berberisques galiciens 35/45 | 9,50 € |
| Boîte de moules en escabèche | 5,25 € |
| Mojama de thon d'aladraba extra avec amandes | 8,50 € |
| Tomates séchées et piparras | 4,00 € |

CHARCUTERIE

| | |
|--|---------|
| Paleta ibérique de gland | 15,00 € |
| Longe de gland | 9,50 € |
| Assortiment d'ibériques | 13,00 € |
| Cecina de León | 9,50 € |
| Chicharrón de Chiclana | 8,50 € |
| Fromage vieux de brebis de Castille, coing et amandes .. | 8,50 € |
| Assortiment de trois fromages artisanaux (Brebis, chèvre, bleu) .. | 14,50 € |
| 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 € |
| (Mesclun, avocat, tomates cerises, oignon rouge, radis, carotte et asperges) | |
| Burrata de bufflonne, roquette et glace de tomate | 11,20 € |
| Salade de chicharro mariné et “cor de bou” | 10,90 € |
| (Chicharro, tomate, œuf dur, olive noire, oignon et paprika de la Vera) | |
| Salade de ventrèche avec poivrons rôtis | 12,50 € |
| (Ventrèche, poivrons rôtis, oignon rouge) | |
| Aubergine laquée, crème de fromage et fruits secs (épicé) | 9,90 € |
| Artichauts confits avec croustillant de papada ibérique | 13,50 € |
| Risotto de cèpes, asperges vertes, parmesan au parfum de truffe | 10,50 € |
| Foie micuit, brioche, amandes caramélisées, sauce tataki | 13,50 € |
| Œufs brouillés avec papada / jambon | 8,00 € / 11,00 € |
| Crème de courge et coco | 8,50 € |

PRODUITS DE LA MER

| | |
|--|---------|
| Bottoni farcis de gambas rouges avec sauce citronnée crémeuse | 14,50 € |
| Gambes à l’ail | 13,90 € |
| Ceviche de corvina | 16,50 € |
| Bao de calamars et mayonnaise tom yum | 6,00 € |
| Curry rouge de llagostins, blé tendre et shitake | 13,80 € |
| Tartare de saumon, avocat et mangue | 14,90 € |
| Poulpe grillé, pommes de terre confites et crème de poivrons piquillos | 19,50 € |
| Timbal de thon rouge épicé avec guacamole | 17,90 € |
| Calamars à l’andalouse, mayonnaise de sa tinta et citron vert | 13,50 € |
| Morue “Casa Cheli” avec sauce biscaïenne | 17,50 € |
| Saint-Jacques avec sauce au cava et tartare de mangue | 18,50 € |

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 | 17,50€ |
| Pluma ibérique nourri au gland et cuite à basse température | 14,90€ |
| Joues de veau au vin rouge et crème de châtaignes | 12,80€ |
| Côtelettes d’agneau de lait “igp race churra” | 21,90€ |
| 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€ |
| Ragoût de queue de bœuf | 14,80€ |

DESSERTS

| | |
|---|---------|
| Notre version de lemon pie | 6,50 € |
| Coulant au chocolat et glace à la vanille | 7,00 € |
| Tiramisu | 6,00 € |
| Mousse de crème catalane | 6,00 € |
| Tarte au fromage et yuzu | 6,00 € |
| Tarte Sacher | 6,50 € |
| Sorbet à la maracuja | 5,50 € |
| Espresso Martini | 11,50 € |
| Vin doux Duquesa Pedro Ximenez | 5,80 € |
| Mini Gin-tonic | 4,75 € |

TAPES

| | |
|--|--------|
| Olives amb mojo picón | 2,75 € |
| Patates xips | 2,50 € |
| Torreznos de Sòria | 7,20 € |
| Croquetes de pollastre amb pernil ibèric (3 u.) | 6,90 € |
| Croquetes d'albergínia i formatge scamorza fumat (2 u.) . | 4,90 € |
| Ensaladilla russa amb ventresca | 6,80 € |
| Patates al remolí | 6,50 € |
| Bacallà daurat "à brás" | 9,90 € |
| (Bacallà, patata palla, ceba, ou i olives negres) | |
| Botifarra de Burgos amb pebrots del piquillo | 7,90 € |
| Mini hamburguesa, brioix, cheddar i salsa de cogombrets .. | 4,20 € |

CONSERVES

| | |
|--|--------|
| Torrada de sardina fumada amb confitura de pebrots del piquillo .. | 3,90 € |
| Banderilla de la casa | 3,00 € |
| Gilda basca | 2,50 € |
| Gilda de seitó amb llagostí | 3,00 € |
| Gilda d'anxova amb pop | 3,00 € |
| Anxoves del Cantàbric "0" (2 filets) | 4,50 € |
| Seitons | 6,50 € |
| Llauna de berberetxos gallecs 35/45 | 9,50 € |
| Llauna de musclos en escabetx | 5,25 € |
| Mojama de tonyina d'almadrava extra amb ametlles ... | 8,50 € |
| Tomàquets secs i piparres | 4,00 € |

CHACINAS

| | |
|---|---------|
| Paleta ibèrica de gla | 15,00 € |
| Llom de gla | 9,50 € |
| Varietat d'embotits ibèrics | 13,00 € |
| Cecina de Lleó | 9,50 € |
| Chicharrón de Chiclana | 8,50 € |
| Formatge castellà vell d'ovella, membrillo i ametlles ... | 8,50 € |
| Combinat de tres formatges artesans (ovella, cabra, blau) . | 14,50 € |
| Formatge d'ovella trufat | 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 € |
| <small>(Mesclum, alvocat, tomàquet cherry, ceba roja, ràbano, pastanaga i espàrrecs)</small> | |
| Burrata de búfala, rúcula i gelat de tomàquet | 11,20 € |
| Amanida de chicharro escabetxat i "cor de bou" | 10,90 € |
| <small>(Chicharro, tomàquet, ou bullit, oliva negra, ceba i pebre de la vera)</small> | |
| Amanida de ventresca amb pebrots rostits | 12,50 € |
| <small>(Ventresca, pebrots rostits, ceba roja)</small> | |
| Albergínia lacada, crema de formatge i fruits secs (picant) | 9,90 € |
| Carxofes confitades amb cruixent de papada ibèrica ... | 13,50 € |
| Risotto de ceps, espàrrec verd, parmesà amb aroma de trufa ... | 10,50 € |
| Foie micuit, brioix, ametlles caramel·litzades, salsa tataki | 13,50 € |
| Ous trencats amb papada / pernil | 8,00 € / 11,00 € |
| Crema de carbassa i coco | 8,50 € |

DEL MAR

| | |
|---|---------|
| Bottoni farcit de gamba roja amb salsa cítrica cremosa .. | 14,50 € |
| Gambes a l'all | 13,90 € |
| Ceviche de corvina | 16,50 € |
| Bao de calamar i maionesa tom yum | 6,00 € |
| Curry vermell de llagostins, blat tendre i shitake | 13,80 € |
| Tartar de salmó, alvocat i mango | 14,90 € |
| Polp a la brasa, patates confitades i crema de pebrots del piquillo ... | 19,50 € |
| Timbal de tonyina roja picant amb guacamole | 17,90 € |
| Calamars a l'andaluza, maionesa de la seva tinta i llima .. | 13,50 € |
| Bacallà "Casa Cheli" amb salsa biscaïna | 17,50 € |
| Vieires amb salsa de cava i tartar de mango | 18,50 € |

DE LA MUNTANYA

| | |
|--|-------------|
| Bao de papada ibèrica, cogombre i tonkatsu | 6,00 € |
| Tacos mexicans de cua de toro i ceba en vinagre | 9,80 € |
| Broquetes de pollastre amb soba i salsa teriyaki | 10,30 € |
| Hamburguesa americana i patates fregides casolanes ... | 13,50 € |
| <small>(Vedella 150g, formatge, enciam, cogombrets, tomàquet i ceba confitada)</small> | |
| Steak tartar de solomillo i gelat de mostassa | 17,50 € |
| Pluma ibèrica de gla a baixa temperatura | 14,90 € |
| Carrillera de vedella al vi negre i crema de castanyes ... | 12,80 € |
| Xuletilles de xai "IGP raça churra" | 21,90 € |
| Lingot de cochinillo segovià confitat | 20,70 € |
| Entrecot de vedella "alister" +/- 350 g | 23,50 € |
| Chuletón de vedella "alister" | 5,80 €/100g |
| Costella 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 € |
| Tarta de formatge i yuzu | 6,00 € |
| Tarta Sacher | 6,50 € |
| Sorbets de maracujà | 5,50 € |
| Espresso Martini | 11,50 € |
| Vi dolç Duquesa Pedro Ximénez | 5,80 € |
| Mini Gin-tonic | 4,75 € |