

ENTRADAS

Jamón ibérico o Lomito ibérico 100 % bellota con pan y tumaca	25
Foie mi-cuit hecho en casa, tejas de pistacho y confitura de pimientos al carbón	22
Huevos fritos, chips de patatas y gambas al ajillo con tierra de torrezno * 1/2 - 13€	23
Queso Majorero a la plancha con miel de caña, nueces y compota de tomate canario	18
Tortilla de patata y trufa, rellena de parmentier de patata	20
Vieira gratinada en horno de carbón, mayo-kimchi y cebolleta fresca (zamburiña)	4/ud
Molleja de ternera a la brasa con chimichurri de aceituna y lima a la parrilla	19
Callos, pata y morro guisados con chorizo y morcilla * 1/2 - 12€	21
Croquetas de la abuela Mercedes con el mejor jamón ibérico - 8ud. * 1/2 - 9€	16
Nuestros buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro - 8ud. * 1/2 - 11€	20
Aguacate brasa relleno de costilla de vaca 12h. en carbón y tamarindo	19

ENSALADAS - VERDURAS

Tempura de verdura de temporada con salsa romesco	18
Carpaccio de tomate aliñado, bruschetta de encurtidos, mouse de mejillones y boniato	15
Ensaladilla de melva, langostinos cocidos y huevas de salmón * 1/2 - 9€	17
Ensalada de salmón curado en casa, aguacate, mango, vinagreta miel y mostaza	21
Ensalada cesar V.O	19
Pollo de corral a la brasa, cogollos de Tudela, idiazábal, panceta ibérica, croutons y nuestra salsa cesar	

ARROCES

Bajo demanda - mínimo 2 pax.

V.O: Contramuslo de pollo, secreto, chipirón, bacalao y trigueros	18
A BANDA: Gambón, sepia y rape	18
NEGRO: Chipirón y gamba arrocera	19
CARABINEROS: Chipirón, gambón y un carabinero/pax.	25
MARINERO: Almejas, bacalao, gambón y chipirones - EN CALDERO	22
CAMPERO: Presa, habitas y romero - MELOSO	20

TAKE AWAY

91 814 00 60



PESCADOS

Tartar de atún rojo, crema de aguacate, mahonesa de lima y alga wakame	24
Cocochas de bacalao con pilpil tradicional	26
Calamar de potera brasa, espuma de coliflor ahumada y cebolla caramelizada al P.X	21
Lomo de bacalao gratinado con alioli de miel de caña y perlas de apionabo	25
Atún rojo a la plancha, pisto manchego y pimientos verdes fritos	22
Albóndigas de choco, salsa de payoyo y puerro	19
Gran variedad de pescado de lonja a la brasa - 48h. antelación	S/M

CARNES *Con patatas y pimientos fritos

Albóndigas de rabo de vaca estofado y parmentier de patata	21
Cachopo de ternera con cecina de León y Arzua-Ulloa	20
Steak tartar de solomillo, alcacarras fritas, mayo chipotle, tierra de maiz, aroma naranjo	25

BRASA

Contramuslo de pollo marinado de sichimi	17
Pluma ibérica 100% bellota	23
Solomillo de vaca	26
Chuletitas de cordero lechal (6 piezas)	26
Chuleta baja ± 400g - entrecot con hueso de vaca vieja -1 pax.	33
Chuletón ± 1kg. de vaca vieja 45 días maduración - 2 pax.	77

POSTRES

Crema de yogurt, chocolate blanco, maracuyá, tierra de garrapiñadas	6.5
Tarta de chocolate fudge con helado de cerezas	7
Tarta de queso con helado de pistacho	7
Panchineta de crema con cobertura de chocolate y helado de vainilla	8
Tarta de zanahoria con helado de queso	7
Helado artesano en tarrina:	5
Turrón naranja - Crema catalana - Leche merengada - Galleta María - Choco caramelo - Oreo	
Helado de fruta natural:	4
Coco - Fresa maracuyá - Coco fresa - Limón lima - Coco mango - Sandía - Kiwi mango - Fresa limón	