

De nuestra tierra para compartir

Jamón Ibérico de Cebo de Guijuelo "Blazquez"	24,00 €
Cecina de León de vacuno mayor	24,00 €
Q Tabla de Chancina de Castilla con Cuñas de Queso curado de Oveja (jamón ibérico, cecina, picalla ahumada...)	23,00 €

Todo nuestro embutido está cortado a máquina al momento, finito y acompañado de pan de vidrio con tomate natural aliñado con aceite de oliva Ecológico Castellano

En frío pero divertido

Ensalada de cremoso de cabra, gajos de naranja fresca, nueces, frutos rojos y lascas de jamón de pato ahumado con vinagreta francesa de mostaza y miel	18,00 €
Cogollos de Tudela en ensalada con láminas de tomate de huerta, bonito en aceite de Oliva, anchoas del Cantábrico y tomates aliñados con Mini Vinagreta de frutas y Piparras Verdes	20,00 €
Ensalada Mixta con ventresca de atún en aceite	17,00 €
Q Ensalada de láminas de Pavo en Escabeche tradicional con brotes de lechuga, encurtidos y sus verduritas	20,00 €
Q Carpaccio de gamba del Mediterráneo con brotes verdes, huevas rojas y escamas de sal negra	19,50 €
Steak tartar de solomillo de ternera al momento acompañado de mayonesa suave de Mostaza de Dijon	22,00 €
Tatakky de atún rojo del Mediterráneo sobre verduritas asadas al estilo Thai, cremoso de Wasabi y ensalada de Wakame	20,00 €
Q Anchoas del Cantábrico seleccionadas Serie Oro piquillos asados caramelizados y queso Mahón	19,00 €

Vamos calentando el paladar

Corazones de alcachofa de Tudela confitados en jugo tostado de carne y ave, huevo a 70° y lascas de Jamón Ibérico	21,00 €
Chipirones de arrastre a la plancha con ali oli	18,50 €
Calamares frescos fritos a la andaluza	19,00 €
Foie en medallones a la sartén sobre tostas crujientes, y reducción de Pedro Ximénez y fondo oscuro (3 unidades)	24,00 €
Pulpo Premium Braseada, ali oli de ajo caramelizado, mini vinagreta y patata socarrat	24,00 €
Q Manillas deshuesadas con Boletus crujientes con salsa española	18,00 €
Q Huevos Fritos con Tartar de Atún Rojo marinado sobre camita de patatitas y verduritas orientales	20,00 €
Q Croquetón cremoso de pollo asado con ali oli de ajo caramelizado y brotes verdes (3 unidades)	14,00 €
Mollejas de Cordero Lechal, setas a la plancha, trigueros y jamón ibérico	19,00 €

Arroz pero al momento...

- Arroz meloso de sepia y calamares de potera confitados, y langostinos salvajes de cola azul (mínimo 2 raciones) 24,00 €/pax
- Risotto de setas y hongos silvestres con aroma de Tartufo y soja 18,50 €
- Arroz especial de la semana. Según mercado (mínimo 2 raciones) 22,00 €/pax

Disponemos de arroces, paellas, calderetas de marisco y pescado por encargo, consúltenos

Carnes

- Pluma de Ibérico aromatizada al Teriyaki, frambuesas frescas y marca de Mango con pimienta 24,00 €
- Solomillo de Ternera lechal con medallón de foie, manzanas confitadas y reducción de Pedro Ximénez 25,00 €
- Solomillo de ternera lechal al punto con pimientos asados confitados con ajo 23,00 €
- Costilla a baja temperatura de Black Angus, deshuesada y glaseado con Barbacoa Casera sobre Hueso de Caña 24,00 €
- Chuleta de Vaca Madurada Nacional mínimo 35 días, a la piedra. Con su guarnición de patatas y pimientos 46,00 €/kg
- Entrecot de Vaca nacional trinchado 300 gr aprox con su guarnición 20,00 €

Del mar

- Merluza del Cantábrico al horno con langostinos salvajes, verduritas y refrito bilbaína alegre 22,00 €
- Tataký de atún Rojo del Mediterráneo sobre verduritas asadas al estilo Thai, cremoso de Wasabi y ensalada de Wakame 20,00 €
- Langostinos Salvajes de cola azul a la sartén con refrito al oloroso 25,00 €
- Pescado salvaje de Lonja. Consultar variedad y precio PVP S/M €

Entre pan y pan

- Francesa 200 gr de Carne fresca de Vaca de Oyarzun, cebolla caramelizada y medallón de foie fresco 18,00 €
- Italiana 200 gr de Carne de ternera trufada, tomates secos aliñados, burrata cremosa con pesto Castellano de piñones sobre camita de brotes de lechuga 17,00 €
- Castellana 200 gr de Ternera nacional sobre cebolla caramelizada, bacon a la plancha y cuñas de queso curado de Oveja 16,00 €

Con carne 100 % fresca, sin aditivos, en pan de Cristal artesano y acompañadas de cestita de patatas caseras

Pan y servicio de comedor 2,00 € por comensal

Avise a nuestro personal sobre sus alergias.

Disponemos de información sobre alérgenos de todos nuestros platos.

 NOVEDAD EN NUESTRA CARTA