

Embutidos de nuestra tierra

Jamón Ibérico de Cebo de Guijuelo "Blázquez" 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...) 20,00 €

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 sobre láminas de Tomate Rosa, Bonito del Norte en aceite de Oliva, Anchoas del Cantábrico y Mini Vinagreta de frutas y Piparras Verdes 20,00 €

Ensalada Mixta con brotes de lechuga, yemas de espárrago, Bonito del Norte y huevo 17,00 €

Q Ensaladilla "TOP" con pimientos asados, piparras, mayonesa emulsionada y escabeche de codorniz tradicional 14,00 €

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 €

Tatakya de atún rojo del Mediterráneo sobre verduritas asadas al estilo Thai, cremoso de Wasabi y ensalada de Wakame 20,00 €

Anchoas del Cantábrico seleccionadas Serie Oro piquillos asados caramelizados y queso Mahón 19,00 €

Vamos calentando el paladar

Q Albóndigas de chuletón de Vaca Vieja estofadas en salsa española con su jugo sobre parmienter 18,00 €

Chipirones de arrastre a la plancha con ali oli. Talla grande 18,50 €

Calamares fritos a la andaluza. Elaborados con calamar fresco del Atlántico 19,00 €

Foie fresco en medallones a la sartén sobre tostas crujientes, y reducción de Pedro Ximénez y fondo oscuro (3 und) 22,00 €

Pulpo Premium Braseada, sobre parmentier con mini vinagreta de verduras y encurtidos 24,00 €

Q Lingote de Manillas deshuesadas en guiso alegre con Boletus Edulis (2 und) 18,00 €

Q Croquetas cremosas de rabo de toro estofado (4 und) 8,00 €

Q Tortilla de patata de cocinero Vago. A medio hacer con cebolla caramelizada, trufa, parmesano y lascas de paletilla Ibérica de Guijuelo 18,00 €

Mollejas de Cordero Lechal, setas a la plancha, trigueros y jamón ibérico 20,00 €

Arroces

Arroz meloso de sepia y calamares de potera confitados con langostinos salvajes (mínimo 2 raciones) 25,00 €/pax

Risotto de setas y hongos silvestres con aroma de Tartufo y soja 18,50 €

□ Paella Ibérica de solomillo, seta Shitake, sofrito y pimiento morrón confitado (mínimo 2 raciones) 22,00 €/pax

Disponemos de arroces, paellas, calderetas de marisco y pescado por encargo, consúltenos.
También para llevar

Carnes

Pluma de Ibérico de Guijuelo al punto, con 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 con pimientos asados 23,00 €

Costilla de raza Angus, cocinada a baja temperatura durante 14 h deshuesada y glaseado con Barbacoa Casera sobre tuétano asado 24,00 €

Chuleta de Vaca Madurada Nacional mínimo 35 días, a la piedra. 46,00 €/kg

Entrecot de Vaca nacional trinchado 350 gr aprox 22,00 €

Nuestras carnes se acompañan de fuente de patatas y pimientos verdes fritos

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 a la sartén con refrito al oloroso 22,00 €

Pescado salvaje de Lonja. Consultar variedad y precio PVP S/M €

Hamburguesas gourmet

Francesa 200 gr de carne fresca de Vaca de Oyarzun, cebolla caramelizada y medallón de foie fresco 18,00 €

□ Ibérica 200 gr de carne de ternera fresca trufada, queso cremoso brie, tomate a la plancha y paletilla ibérica de Guijuelo 16,00 €

Castellana 200 gr de ternera nacional sobre cebolla caramelizada, bacon a la placha y cuñas de queso curado de Oveja 16,00 €

Con carne 100 % fresca, sin aditivos, en pan de cristal y con cestita de patatas caseras

Menú infantil disponible. Diario 13 €. Fin de semana 20 €

Pan y servicio de comedor 2,00 €/comensal. También disponible sin gluten.
Avise a nuestro personal sobre sus alergias. Disponemos de información sobre alérgenos.

□ NOVEDAD EN NUESTRA CARTA