

Embutidos de nuestra tierra

Jamón Ibérico de Cebo "Blázquez" de Guijuelo 15,00 / 24,00 €

Cecina de León de vacuno mayor 15,00 / 23,00 €

Tabla de Chancina de Castilla con Cuñas de Queso curado de Oveja (jamón ibérico, cecina, picalla ahumada...) 20,00 €

Q Lomito de Presa de Ibérico de Bellota Blázquez 14,00 €

Servido con pan de Cristal, tomate natural y aceite de Oliva Ecológico

Entrantes fríos

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 €

Q 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 €

Q Ensalada de tomate Rosa y Burrata cremosa, tartar de tomates secos y encurtidos, olivada y cherrys confitados 18,00 €

Ensaladilla "TOP" Cremosa con gambones salteados, huevo frito con puntilla y mayonesa emulsionada 15,00 €

Crudos y marinados

Carpaccio de Gamba del Mediterráneo con huevas de Salmón, brotes verdes suaves y escamas de sal negra 18,00 €

Carpaccio de Picaña de Vaca Vieja Madurada 50 días, lascas de parmesano, piparras y piñones 16,00 €

Q Steak tartar de Angus Miguel Vergara con mayonesa de piparras y cebolla roja encurtida 15,00 / 24,00 €

Anchoas del Cantábrico Seleccionadas Serie Oro, con lascas de Bonito del Norte sobre pimientos asados 19,00 €

Atún Rojo en Tataky, verduritas Thai y crema de Wasabi 20,00 €

Entrantes calientes

Q Cogollos de Tudela braseados con emulsión de aguacate especiado 12,00 €

Patatas de Pulpo Braseado, sobre parmentier y chips de patatas con mini vinagreta de encurtidos 24,00 €

Chipirones de arrastre a la plancha con ali oli. Talla grande (3 und) 16,00 €

Patatas Bravas 3.Acero, con salsa brava ahumada 8,00 €

Q Bikini de quesos cremosos fundidos trufados, con cecina 12,00 €

Foie fresco en medallones a la sartén sobre pan de pueblo y reducción de Pedro Ximénez (2 und) 14,00 €

Lingote crujientes de Manillas guisadas con Boletus Edulis (2 und) 14,00 €


Q Albóndigas de chuletón de Vaca Madurada en su demi glasse con parmentier de apio nabo 17,00 €

Tortilla de patata del cocinero Vago, a medias, con cebolla caramelizada, trufa, parmesano y Paletilla Ibérica de Guijuelo 18,00 €

Menú infantil disponible. Diario 12 €. Fin de semana y Festivos 18 €

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

La fritura

Calamares fritos a la andaluza, elaborados con calamar fresco del Atlántico	12,00 / 20,00 €
Fish and chips de pescado del día con cebolla crujiente, patatas y padrones	22,00 €
Nuestras croquetas de siempre, las de Jamón Ibérico (6 und)	8,00 €
 Croquetas de mejillón Tigre con salsa de Kimchi (mínimo 2)	2,6 (unidad) €

Arroces

Arroz meloso de sepia y calamares de potera confitados
con langostinos salvajes (mínimo 2 raciones) 24,00 €/pax

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

 Paella de Arroz con entrecot de Vaca Vieja 22,00 €/pax

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

Carnes

Pluma de Ibérico trinchada con daditos de Piña confitada,
chips de patata y chutney de Mango a la 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 morrones asados al carbón 24,00 €

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

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

Entrecot de lomo bajo de Vaca nacional 300 gr aprox 23,00 €

Nuestras carnes se acompañan de fuente de patatas y pimientos de Padrón fritos
Guarniciones extra: patatas trufadas con nube de parmesano 4 €,
patatas fritas y pimientos Padrón 3 €, ensalada verde con tomate y cebolla 5 €

Del mar

Fritos de Rape fresco, pimientos asados y ali oli 22,00 €

Rape asado en medallones sobre panaderas
con refrito bilbaína y langostinos salvajes 25,00 €

Pescado salvaje de Lonja. Consultar variedad y precio PVP 5/M €

La Burger más TOP

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

Trufada 200 gr de carne de Vaca Madurada con queso Arzuá Ulloa,
trufa y mermelada de tomate al Oporto con brotes de lechuga 16,00 €

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

Servidas en Pan de Cristal y acompañadas de cesta de patatas fritas artesanas caseras