

Embutidos de nuestra tierra

Jamón Ibérico de Cebo “Blázquez” de Guijuelo	15,00 / 25,00 €
Cecina de León	15,00 / 24,00 €
 Cecina de Wagyú	18,00 €
Lomito de Presa Ibérica de Bellota “Blázquez”, 60 gr	16,00 €
Tabla de nuestra Chancina con Queso curado de Oveja	24,00 €

Nuestro embutido se sirve con pan de Cristal, tomate natural y aceite de Oliva Ecológico

Entrantes fríos

Ensalada de cremoso de cabra con naranja fresca, nueces, cherrys y lascas de jamón de Pato aliñado con vinagreta francesa de mostaza y miel	18,50 €
Cogollos de Tudela en ensalada Tomate, Bonito del Norte, Anchoas del Cantábrico y Mini Vinagreta de encurtidos y tomate seco	20,00 €
 Tomate Rosa y Burrata tartar de tomates aliñados y encurtidos con vinagreta	18,50 €
 Ensaladilla “TOP” con gambones salteados al ajillo y huevo frito con puntilla	16,50 €

Crudos y marinados

 Carpaccio de Gamba blanca del Mediterráneo huevas de Salmón, brotes verdes suaves y escamas de sal negra	19,00 €
Picaña de Vaca Vieja Madurada 50 días. Dixcarlux polvo de parmesano, piparras y piñones tostados	18,00 €
Steak tartar de Angus “Miguel Vergara” con mayonesa de piparras y cebolla roja encurtida	16,00 / 26,00 €
Anchoas del Cantábrico Seleccionadas Serie Oro lascas de Bonito del Norte y pimientos asados	20,00 €
Atún Rojo en Tataky, verduritas Thai, crema de Wasabi y Wakame	20,00 €

Entrantes calientes

Cogollos braseados con salsa de aguacate especiado	12,00 €
 Pata de pulpo a la plancha parmentier y mini vinagreta	24,00 €
Chipirones a la plancha con ali-oli	16,50 €
Bikini de quesos fundidos trufados con cecina de León	14,00 €
 Foie fresco en medallones a la sartén sobre pan de pueblo y reducción de Pedro Ximénez (2 und)	14,00 €
Lingote de Manillas guisadas con Boletus Edulis	18,00 €
Albóndigas de chuletón de Vaca Vieja parmentier y su demi glasse	17,00 €
Tortilla de patata trufada del cocinero Vago con cebolla caramelizada, parmesano y Paletilla Ibérica	20,00 €

La fritura

Calamares fritos a la andaluza	
elaborados con calamar fresco del Atlántico	15,00 / 21,00 €
 Fish and chips de pescado del día	
con cebolla crujiente, patatas y padrones	23,00 €
Nuestras croquetas de siempre, las de Jamón Ibérico (6 und)	9,00 €
 Croquetas de mejillón Tigre con salsa de Kimchi (mínimo 2)	3 €/und

Arroces

 Arroz meloso de sepia y calamares de potera confitados con langostinos salvajes en fondo de marisco de roca (mínimo 2 raciones)	25,00 €/pax
Risotto de setas y hongos silvestres	18,50 €

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

Carnes

Pluma de cerdo Ibérico de Guijuelo	
chips de patata, chutney de Mango a la pimienta y frambuesas	24,00 €
Solomillo de vacuno mayor	
- con Foie fresco, manzanas confitadas y Pedro Ximénez	26,00 €
- con pimientos morrones asados	25,00 €
Costilla de raza Angus Miguel Vergara	
cocinada 14 horas, deshuesada y glaseada sobre tuétano asado	24,00 €
Chuletón de Vaca de sidrería	
maduración aproximada 35 días, servido a la piedra	48,00 €/kg
Entrecot de lomo bajo de Vaca nacional 350 gr aprox	24,00 €

Nuestras carnes se acompañan 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	24,00 €
Pescado del día al horno.	
con panaderas, refrito bilbaína y langostinos salvajes	PVP S/M €

La Burger más TOP

Francesa 250 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 Arzua Ulloa, trufa y mermelada de tomate al Oporto con brotes de lechuga	17,00 €
Castellana 200 gr de Ternera nacional sobre cebolla caramelizada, bacon y cuñas de queso curado de Oveja	16,50 €

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

Menú infantil disponible. Diario 14 €. Fin de semana y Festivos 22 €

Pan y servicio de comedor 2,00 €/comensal. También disponible sin gluten.
Avisé a nuestro personal sobre sus alergias intolerancias
Envases para llevar 0,50 la unidad