



Le preparamos cualquier plato para llevar

*Listado de alérgenos disponible, si tiene alguna intolerancia
u alergia informe a nuestro personal.*



9831813970

Síguenos en:



barra - terraza

Para comer con las manos

Chapatita especial de solomillo de ternera,
en pan de cristal, cremoso de foie y salsa de higos 8,00 €

Montadito de secreto Ibérico
con pimientos morrones caramelizados 6,50 €

Mini Burger trufada con cebolla caramelizada,
tomate y mousse de foie 3,50 €

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

Torreznos de Soria con pimientos de Padrón 8,00 / 14,00 €

📌 Pepito de solomillo con queso Arzua Ulloa fundido
y cebolla caramelizada 7,50 €

(Platos no servidos en comedor a la carta)

Los imprescindibles de nuestra carta

Patatas Bravas 3.Acero 9,00 €

📌 Ensaladilla “TOP” con gambones salteados al ajillo
y huevo frito con puntilla 16,50 €

📌 Ensalada de cremoso de cabra
con naranja fresca, nueces, cherrys y lascas de jamon de Pato
aliñado con vinagreta francesa de mostaza y miel 18,50 €

Bikini de quesos fundidos trufados con cecina de León 14,00 €

Chipirones a la plancha con ali-oli 16,50 €

📌 Lingote de Manillas guisadas con Boletus Edulis 18,00 €

Cogollos braseados con salsa de aguacate especiado 12,00 €

Secreto Ibérico a la plancha
sobre patatas y pimientos morrones caramelizados 18,50 €

Albóndigas de chuletón de Vaca Vieja
parmentier y su demi glasse 17,00 €

Con un par de huevos “00”

Tortilla de patata trufada del cocinero Vago,
con cebolla caramelizada, parmesano y
paletilla Ibérica de Guijuelo 20,00 €

📌 Huevos rotos con patatinas caseras acompañado de:

- Jamón Ibérico de Cebo Guijuelo 16,00 €
- Lascas de foie fresco 18,00 €
- Especiales con jamón y foie fresco 22,00 €

Crudos, marinados y fiambres

📌 Carpaccio de Gamba blanca del Mediterraneo,
huevas de salmón, brotes verdes suaves y escamas de sal negra 19,00 €

📌 Picaña de Vaca Vieja madurada 50 días. Dixcarlux
Parmesano, piparras y piñones tostados 18,00 €

Anchoas del Cantábrico seleccionadas Serie Oro
con lascas de Bonito del Norte sobre pimientos asados 20,00 €

Steak tartar de Angus “Miguel Vergara”
con mayonesa de piparras y cebolla roja encurtida 16,00 / 26,00 €

Jamón Ibérico de Cebo Blázquez de Guijuelo 16,00 / 25,00 €

Cecina de León 15,00 / 24,00 €

📌 Lomito de Presa de Ibérica de Bellota “Blázquez”, 60 gr 16,00 €

Cecina de de Wagyu nacional 18,00 €

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

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

Hamburguesas gourmet

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 18,50 €

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

Pan no incluido. Cesto 2 €. Pan sin gluten disponible 2€

Envases para llevar 0,60 la unidad

📌 NOVEDAD EN NUESTRA CARTA