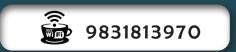


Le preparamos cualquier plato para llevar

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



Siguenos en:











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 €
Q	Foie fresco en medallones a la sartén sobre pan de pueblo y reducción de Pedro Ximenez (2 una	d) 14,00 €
	Torreznos de Soria con pimientos de Padrón	8,00 / 14,00 €
Q	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 €
Q	Ensaladilla "TOP" con gambones salteados al ajillo y huevo frito con puntilla	16,50 €
Q	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 €
Q	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,

- Especiales con jamón y foie fresco

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 €

22,00 €

Crudos, marinados y fiambres

Q	Carpaccio de Gamba blanca del Mediterraneo, huevas de salmón, brotes verdes suaves y escamas de sal	negra 19,00 €
Q	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 €
Q	Lomito de Presa de Ibérica de Bellota "Blázquez", 60 gr	16,00 €
	Cecina de de Wagyú 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 un	nd) 9,00 €
Croquetas de mejillón Tigre con salsa de Kimchi (mínimo 2)	3 €/und

Hamburguesas gourmet

cebolla caramelizada y medallón de foie fresco

Francesa 250 gr de Carne fresca de Vaca de Oyarzun,

caramelizada, bacon y cuñas de queso curado de Oveja

כ	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	

18,00 €

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