



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	8,50 €
Montadito de secreto Ibérico con pimientos morrones caramelizados	7,00 €
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)	18,00 €
Torreznos de Soria con pimientos de Padrón	8,00 / 14,00 €
Pepito de solomillo con queso Arzua Ulloa fundido y cebolla caramelizada	8,00 €
Bikini de quesos fundidos trufados con cecina de León	14,00 €

(Platos no servidos en comedor a la carta)

Los imprescindibles de nuestra carta

Patatas Bravas 3.Acero	12,00 €
Ensaladilla “TOP” con gambones salteados al ajillo y huevo frito con puntilla	18,50 €
Ensalada de cremoso de cabra con naranja fresca, nueces, cherrys y lascas de jamon de Pato aliñado con vinagreta francesa de mostaza y miel	19,50 €
Chipirones a la plancha con ali-oli	17,00 €
Lingote de Manillas guisadas con Boletus Edulis	18,50 €
Cogollos braseados con salsa de aguacate especiado	12,00 €
Secreto Ibérico a la plancha sobre patatas y pimientos morrones caramelizados	19,00 €
Albóndigas de chuletón de Vaca Vieja parmentier y su demi glasse	20,00 €
Mollejas de cordero lechal al ajillo, jamón ibérico y padrones	24,50 €

Con un par de huevos “00”

Tortilla de patata trufada del cocinero Vago, con cebolla caramelizada, parmesano y paletilla Ibérica de Guijuelo	22,00 €
Huevos rotos con patatinas caseras acompañados de:	
- Jamón Ibérico de Cebo Guijuelo	18,00 €
- Lascas de foie fresco	20,00 €
- Especiales con jamón y foie fresco	24,00 €

Crudos, marinados y fiambres

Carpaccio de Gamba blanca del Mediterraneo, huevas de salmón, brotes verdes suaves y escamas de sal negra	22,00 €
Picaña de Vaca Vieja madurada 50 días. Dixcarlux Parmesano, piparras y piñones tostados	20,00 €
Anchoas del Cantábrico seleccionadas Serie Oro con lascas de Bonito del Norte sobre pimientos asados	21,50 €
Steak tartar de Angus “Miguel Vergara” con mayonesa de piparras y cebolla roja encurtida	18,00 / 28,00 €
Jamón Ibérico de Cebo Blázquez de Guijuelo	18,00 / 26,00 €
Cecina de León	18,00 / 25,00 €
Lomito de Presa de Ibérica de Bellota “Blázquez”, 60 gr	22,00 €
Cecina Premium de Wagyú nacional	22,00 €
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	17,00 / 24,00 €
Nuestras croquetas de siempre, las de Jamón Ibérico (6 und)	14,00 €
Croquetas especiales del mes. Consultar variedad (mínimo 2)	3,50 €/und

Hamburguesas gourmet

Francesa 250 gr de Carne fresca de Vaca de Oyarzun, cebolla caramelizada y medallón de foie fresco	19,00 €
Trufada 250 gr de carne de Vaca Madurada con Arzua Ulloa, trufa y mermelada de tomate al Oporto con brotes de lechuga	18,00 €
Castellana 200 gr de Ternera nacional sobre cebolla caramelizada, bacon y cuñas de queso curado de Oveja	17,00 €
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 1 euro la unidad

NOVEDAD EN NUESTRA CARTA