

RAZA

Seleccionamos a diario el producto más fresco de mercado y lo braseamos sin apenas manipulación para ofrecerte un bocado exquisito, natural y sencillo.

ENTRADAS

Cecina de wagyu	25
Croqueta de jamón ibérico	3
Buñuelo de morcilla	3
Ensalada de ventresca y pimiento asado lentamente con emulsión de su pilpil	17
Foie micuit casero	24
Chorizo criollo	10
Chipirones de potera a la parrilla y su guiso	27
Molleja de vaca con barbacoa ahumada	22

VERDURAS A LA BRASA

Todas nuestras verduras se sirven de manera individual.

Pimiento chocolate (individual)	7
Tomate pasificado en brasa y su gazpachuelo ahumado (individual)	8
Gazpacho verde con aguacate a la brasa y helado de yuzu (individual)	7
Flor de alcachofa a la brasa con pilpil y papada ibérica (individual)	9
Puerros a la brasa con anguila ahumada y beurre blanc	17

Precios en euros
Iva incluido
Servicio de pan 2,30

CARNES

Maduramos la carne de forma muy equilibrada, según cada raza y pieza, para que alcance su punto perfecto.

Pluma de cerdo a la brasa con salsa al Pedro Ximénez	24
Steak tartar	26
Solomillo de Frisona con salsa de vino tinto	28
Ribe eye de Angus (precio por 100 gr.)	15

NUESTROS CORTES ESPECIALES

Precios en kilos

Chuleta de raza Frisona	62
Chuleta de raza Simmental	82
Chuleta de raza Premium (Consulta raza de la semana)	90

POSTRES

Tarta de queso	8
Tarta de pistacho	8,5
Flan de yemas de oca	7
Chocolate en texturas	9
Trampantojo de limón	10

PESCADOS

Cogemos la riqueza de las costas de nuestro país y la braseamos a fuego lento, para obtener la mejor expresión del producto que seleccionamos.

Lomo de atún rojo a la brasa	29
Lubina salvaje (para 2 personas)	59
Pescado del día a la brasa	Según mercado
Concha del día	Según mercado

GUARNICIONES

Patatas fritas	5,5
Patatas fritas con parmesano y trufa	6,5
Ensalada de brócoli y bacon ahumado	6,5
Pimientos del piquillo caramelizados	5,5
Lechuga viva, tomate y cebolla	8
Ensalada de tomate y piparras	12