

















































### Productos Ibéricos Extremeños y Denominación de Origen

<b>Jamón Ibérico de Bellota Dehesa de Extremadura con Lascas de Pan Tumaca</b> ... ..	26,00€	 
<b>Lomo Doblado</b> ... ..	22,00€	
<b>Surtido de Ibéricos</b> ... ..	22,00€	 
<b>Torta de la Serena (2 cuñas)</b> ... ..	9,00€	 
<b>Surtido de Quesos artesanos de la Comarca de "la Serena"</b> ... ..	16,00€	 
<b>Queso Curado</b> ... ..	13,00€	 
















### Entrantes

<b>Anchoas del Cantábrico "00" (8 Unidades)</b> ... ..	16,00€	
<b>Ensalada de Jamón de Oca y Mango con Bouquet de Brotes Tiernos</b>		
<b>Maridado a la Francesa...</b> ... ..	13,00€	  
<b>Crema de Langosta Decantada</b> ... ..	12,00€	   
<b>Tataki de Atún Rojo</b> ... ..	16,00€	    
<b>Sardinas Ahumadas con Algas y Encurtidos (4 Unidades)</b> ... ..	14,00€	  
<b>Croquetas Matanceras con Melaza de Miel y Curry (10ud)...</b> ... ..	13,00€	    
<b>Canelones de Perdiz y Trompetas, Salsa Idiazábal y Vieira</b> ... ..	16,00€	    
<b>Boletus Edulis con Mollejitás de Lechal al Tinto Extremeño</b> ... ..	19,00€	  
<b>Huevos Rotos con Gambones y Criadillas de Tierra</b> ... ..	18,00€	 
<b>Pulpo a la Plancha sobre Majado de Papas con Cremoso de Pimientos de la Vera</b> ... ..	20,00€	 
<b>Anchoas Sanfilippo (12 Unidades)</b> ... ..	30,00€	
<b>Carpaccio de Gamba Blanca con Ali-Oli de Cilantro y Esfericos de Pez Volador</b> ... ..	14,00€	  

**10% I.V.A. INCLUIDO**















**Suplemento servicio en Terraza 10%**

## Guisos

<b>Guiso de Judiones con Ciervo y Setas de Otoño</b>	...	...	...	...	...	19,00€	 
<b>Verdinas Asturianas con Almejas y Vieiras</b>	...	...	...	...	...	19,00€	    
<b>Garbanzos con Boletus y Pulpo</b>	...	...	...	...	...	18,00€	   
<b>Migas de la Abuela con Huevitos de codorniz...</b>	...	...	...	...	...	16,00€	   

## Nuestros Arroces












Todos los arroces los días festivos, serán por encargo.

<b>Arroz Caldoso con Bogavante</b>	...	...	...	...	...	42,00€	  
(Mínimo 2 comensales)							
<b>Risotto de Calabaza con Lascas de Buey y Rulo de Papaya</b>	...	...	...	...	...	15,00€	    
<b>Arroz con Cigalitas y Verduras</b>	...	...	...	...	...	40,00€	   
(Mínimo 2 comensales)							
<b>Arroz Campero</b>	...	...	...	...	...	36,00€	 

**10% I.V.A. INCLUIDO**

**Suplemento servicio en Terraza 10%**

## Del Mar

<b>Merluza de Pincho a la Bilbaína con Langostinos y Chantarelas</b> ...	22,00€	  
<b>Rapito a la Parrilla con Ajos tostados de Chinchón y Vinagre de Sidra...</b>	25,00€	 
<b>Lomo de Rodaballo con Menestra de Verduritas a la Inglesa</b> ...	26,00€	 
<b>Bacalao Confitado con Espinacas y Pasas, Salsa ligera de Ajetes</b> <b>y Snacks de Remolacha</b> ... ..	20,00€	   

## De La Tierra

<b>Rabo de Toro en su Guiso</b> ... ..	18,00€	 
<b>Solomillo de Ciervo con Bartolillo Madrileño y Piquillos Confitados</b> ...	20,00€	 
<b>Pluma Ibérica</b> ... ..	18,00€	 
<b>Steak Tartar...</b> ... ..	26,00€	   
<b>Cochinillo cocinado en dos Temperaturas y Compota de Manzana</b> ...	26,00€	 
<b>Solomillo de Ternera con Foie</b> ... ..	25,00€	 
<b>Chuletón de Vaca Vieja</b> (a la piedra) ... ..	45,00€/kg	 

(Todas las Carnes llevan como Guarnición Patatas de Corte Casero y Verduras Salteadas)

**10% I.V.A. INCLUIDO**

**Suplemento servicio en Terraza 10%**

## *Menú Degustación*

**Guiso de Pochas con Manitas de Cerdo y Habitas Baby**



**Espeto de Cigala, Algas y Salsa de Ostras**



**Bacalao Confitado con Espinacas y Pasas, Salsa ligera de Ajetes y Snacks de Remolacha**



**Cordon Bleu con Gouda de Tomates y Piquillos Confitados**



**Tarta Fina de Manzana**



**Bebida no incluida**

**Precio: 40,00€**

**10% I.V.A. INCLUIDO**

**Suplemento servicio en Terraza 10%**