

## Para compartir

Ensaladilla rusa de gambas	13.00 €
Ensalada de pollo y pulpo	19.00 €
Ensalada de ventresca	8.00 €
Crujiente de verduras	15.00 €
Croquetas variadas	12.00 €
Oreja a la plancha y salsa mojo picón	13.00 €
Patata mojo picón	9.00 €
Huevos rotos con Jamón ibérico	14.00 €
Callos a la madrileña	16.00 €
Bienmesabe adobado	14.00 €
Tartas de salmón con mayonesa de aguacate	19.00 €
Zamburiñas mar, montaña y caviar	4.00 €/und.
Chipirones plancha con aros de cebolla y ali-oli	19.00 €
Atún rolo en movimiento	24.00 €
Jamón Ibérico con pan tumaca.	22.00 €
Queso de oveja con pasas y nueces	16.00 €
Dados de solomillo al Pedro Ximénez	24.00 €
Lomo de vaca rubia gallega	68.00 €

## Tostas

Tosta de Jamón Ibérico	7.00 €
Tosta de solomillo ibérico	7.00 €
Tosta de morcilla y piñones	7.00 €

## Ensaladas

Carpaccio de tomate, aguacate y burrata	19.00 €
Ensalada de pollo y pulpo	19.00 €
Ensalada de codorniz en escabeche	17.00 €
Ensalada de tomate y ventresca	18.00 €

## Postres

Tarta de queso al horno	7.00€
Tarta de alcachofas	7.00€
Tarta de zanahoria	7.00€
Coulant de chocolate 10-12 minutos	7.00€
Panchineta	6.50€
Flan de turrón	5.00€
Tartín de manzana	7.00€
Sorbete de limón	6.00€
Helados variados (2 bolas)	5.00€

## Entrantes

Crujiente de verdura en tempura	15.00 €
Habitas baby con huevo frito y virutas de jamón ibérico	16.00 €
Jamón ibérico con pan tumaca	22.00 €
Queso de oveja con pasas y nueces	16.00 €
Pastela de pollo con almendras	8.00 €
Trigueros a la plancha con jamón ibérico	17.00 €
Boletus salteados con foie y huevo peché	18.00 €
Zamburiñas mar y montaña	4.00 €
Croquetas variadas	16.00 €
Callos caseros a la madrileña	12.00 €
Almejas al gusto	S/M
Pulpo a la parrilla	24.00 €
Anchoas de Santoña	22.00 €
Gamba blanca	S/M
Gambón al ajillo	17.00 €
Medallones de foie a la plancha y Shutney	22.00 €
Tartar de salmón y mayonesa de aguacate	19.00 €
Percebes	S/M €
Gambas cristal con huevo	18.00 €

## Pescados

Atún rojo en movimiento (escamas de atún)	24.00 €
Tartar de atún rojo	24.00 €
Merluza de pincho sobre crema de mejillones y caviar	23.50 €
Brocheta de rape sobre lombarda y espuma de nueces	18.00 €
Bacalao al pil-pil	24.00 €
Pescado del día	S/M
Chipirones a la plancha con arroz de cebolla y ali-oli	19.00 €

## Carnes

Solomillo con foie y reducción al Pedro Ximénez	24.00 €
Dados de solomillo al Oporto	24.00 €
Rabo de toro a la cordobesa	22.00 €
Carrillera estofada con chalotas confitadas	21.00 €
Chateau brillo	49.00 €
Carpaccio de solomillo con trufa y parmesano	20.00 €
Lomo de vaca rubia gallega	68.00 €
Chuletillas de lechal a la parrilla	S/M
Cochinillo de lechal por encargo	S/M

## Caza

Tacos de ciervo en su jugo y albaricoque	24.00 €
Conflt de pato con frutos rojos y boletus	18.00 €
Magret de pato con frutos rojos y boletus	18.00 €

## Postres

Tarta de queso al horno	7,00 €
Tarta de alcachofas	7,00 €
Tarta de zanahoria	7,00 €
Coulant de chocolate 10-12 minutos	7,00 €
Panchineta	6,50 €
Flan de turrón	5,00 €
Tratín de manzana	7,00 €
Sorbete de limón	6,00 €
Helados variados (2 bolas)	5,00 €

## Menú infantil

Arroz con tomate y huevo

Croquetas con patatas

Espaguetis

---

Nagets de pollo

Tacos de merluza

---

Postre

18,00 €

## Bodega

### D.O. Ribera del Duero

Rubijo	19,00 €
Melior	19,00 €
Cepa 21	28,00 €
Emilio Moro	27,50 €
Matarromera	32,00 €
Pesquera	28,00 €

### D.O. Rioja

Rubijo	19,00 €
Melior	19,00 €

### Extremadura

Habla del silencio	20,00 €
--------------------	---------

### D.O. Rueda

Vega D Tera	18,00 €
Cibus	18,00 €

### Godello Albariño

Martín Codax	22,00 €
Bicos	19,00 €

### Cava

Freixenet	22,00 €
Juve Camps	25,00 €
Moët Chandon	60,00 €