

-  *Buñuelo de atún rojo*
-  *Buñuelo de espinacas con gambas*
-  *Caballito de la casa*
-  *Caballito de pato con mahonesa de soja*
-  *Croqueta de pulpo*
-  *Croqueta de marisco con salsa de bogavante*
-  *Croqueta de jamón ibérico*
-  *Croqueta de vaca madurada*
-  *Ferrero de morcilla*
-  *Rollitos de salmón rellenos de txaca*
-  *Corazón de alcachofa rellena de pixto*
-  *Carrillera de cerdo ibérico braseada al vino blanco de rueda sobre rebanada de pan*
-  *Anchoas del cantábrico en pan tostado*
-  *Sardina marinada sobre pan tostado*
-  *Zamburiña a la plancha con salsa verde*
-  *Vieira y gamba gratiada con bechamel de trigueros*

**¡¡PREGUNTE POR EL GUISO DEL DÍA!!**  
(SOLO DISPONIBLE DE LUNES A VIERNES)

  *Crujiente de alcachofa con su rabo,  
salsa de melocotón y escalopa de foie*

  *Habitas con boletus con salsa de boletus  
y trufa*

  *Calamar Nacional Andaluza o plancha*

 *Colas de gambón al ajillo*

 *Almejas al ajillo o marinera*

 *Almejas al vapor*

  *Hueva y mojama con almendras*

 *Docena de gamba roja a la plancha (200gr aprox)*

*Jamón Ibérico de bellota*

 *Queso Parmesano*

 *Queso Manchego curado*

 *Pulpo al horno (cada 100gr)*

 *Foie de pato caramelizado (micuit)*

 *Solomillo de salmón ahumado  
con aceite de huevas*

    *Creps de vieira, gamba y mejillón sobre  
crema de bogavante*

   *Rulo de cabra con crujiente  
de almendra y membrillo al horno*

  *Lata de anchoas 00 Casa Santoña (8 piezas)*

   *Canelón de Calamar Nacional con salsa Nantua de tinta*

 *Tartar de atún rojo*

*Wagyu curado tipo cecina (Aprox. 100gr)*

*Wagyu maduración propia de la casa  (Aprox. 100gr)*



*Ensalada Mixta*



*Kumato con bonito salado y  
Ventresca de atún*

*Kumato con aceitunas*



*Cogollos de Tudela con Anchoas  
Cántabras, ventresca y tomate*



*Timbal de Pimientos Asados con  
langostinos y aceite de huevas*



*Ensalada mézclum con crujiente  
de rulo de cabra y membrillo con  
frutos secos y mermelada de fruta casera*



*Burrata con escalibada asada de pimientos  
y verduritas con pesto*



*Costillas de cordero a la brasa*

*Costillas de cabrito a la brasa*

*Costillas de cabrito fritas con ajos tiernos*

*Entrecot de ternera a la brasa*



*Entrecot de ternera a la pimienta o al roquefort*

*Lomo de angus a la brasa (Entecot de U.S.A)*

*Entrecot de vacuno brasa*

*Solomillo de vaca a la brasa*



*Solomillo de ternera a la pimienta o al roquefort*



*Solomillo de ternera al foie con salsa de P.X.*

*Chuletón de ternera a la brasa 600gr aprox.*

*Chuletón de ternera lechal 500gr aprox.*



*Secreto de cerdo ibérico al hojaldre con reducción de P.X*

*Secreto de cerdo ibérico a la brasa*



*Milhojas de secreto ibérico con pimiento de piquillo  
caramelizado y reducción de sidra*



*Codillo de cerdo a la extremeña*



*Pata de cabrito rustida al estilo de la abuela Carmen*

*Solomillo de Ternera a la brasa*



*Paletilla de cabrito en su jugo/Brazuelo*



*Confit de pato al horno crujiente con salsa al P.X y soja*



*Rabo de vaca madurada confitada al vino tinto*

# CARNES PREMIUM

## Chuletones y Vacas maduras

1 Kg. aprox. (mínimo 2 personas)

*Chuletón suprema de vacuno añojo*

*Chuletón Ternera Avileña (Nacional)*

*Chuletón de Angus (U.S.A)*

*Chuletón Vaca Alemana Prussian Black*

*Chuletón Vaca Jersey Dinamarca*

*Chuletón vaca Finlandesa*

*TBone Vaca Charra (Nacional)*

*Vaca Holstein*

*Suprema Vaca Gallega*

*Lingote de suprema de vaca*

*Buey de Kobe Vaca Wagyu (cada 100gr)*

*Chuletón novilla Finlandesa*

*Chuletón Vaca Charra*

*Chuletón Vaca retinta Extremeña*

*Chuletón Vaca Piamontesa Italiana*

*Chuletón Vaca Simental*

**TODOS NUESTROS CHULETONES TIENEN MADURACIÓN APROX  
90 DÍAS SEGÚN LA NECESIDAD DE CADA TIPO DE CARNE**



*Merluza a la vasca*



*Merluza a la plancha*



*Lomo de merluza con gambas y salsa deboletus*



*Lubina a la plancha, espalda o al ajo pescador*



*Crujiente de lubina sobre salsa de huevas*



*Dorada trufada con salsa cava y frutos secos*



*Dorada a la brasa*



*Ijada de atún a la plancha o brasa*



*Lomo de bacalao con crema de ajo y aceite de piquillo*



*Rodaballo espetado con gambas, almejas y alcachofas*



*Rodaballo a la brasa o plancha*



*Salmón al hojaldre con salsa de bogavante*



*Dorada a la espalda o ajo pescador*



**PESCADOS**

# POSTRES

## de elaboración casera

---

-     Tarta de Ferrero
-     Sorbete de mojito al ron negro
-    Tarta 3 chocolates **SIN GLUTEN**
-   Flan de huevo **SIN GLUTEN**
-  Piña natural
-    Natillas con galleta
-    Tiramisú
-  Arroz con leche
-    Pan de calatrava
-   Tocino de cielo **SIN GLUTEN**
-    Tarta de queso confitada
-   Tarta de queso horneada **SIN GLUTEN**
-    Tarta de la abuela
-    Suflé de limón
-   Tarta de turrón con lluvia de turrón Jijona
-    Milhojas de nata con chocolate caliente
-   Volcán de chocolate con chocolate caliente **SIN GLUTEN**
-    Muerte por chocolate con chocolate caliente
-    Tarta Murciana de bizcocho, crema y merengue
-    Brownie con helado de vainilla y chocolate caliente
-    Tarta de Maracuyá
-    Torrija con helado de vainilla y crema de arroz con leche
-    Red Velvet
-   Sorbete de limón al cava
-    Leche frita con helado de turrón