RACIONES Y PICOTEO

PATATAS BRAVAS / BRAVIOLIS | 12€

Dados de patatas fritas caseras dorados y bañados en salsa brava y alioli con ajo confitado

BASTONES DE BONIATO | 10€

Con salsa de yogur

CROQUETAS DE JAMÓN | 12€

Hechas con bechamel casera y migas de jamón Ibérico

TWISTER DE LANGOSTINO | 10€

Colas de langostinos cubiertas de masa crujiente en forma de cono con salsa sweet chili

ENSALADILLA RUSA | 12€

Emulsionada con AOVE

CARACOLES A LA PALENTINA | 16€

Guisados con chorizo, jamón picadito y un toque picante

MORCILLA DE ANGUS | 10€

Acompañada de pimientos de piquillo caramelizados

CHISTORRA DE ARBIZÚ | 10€

Longaniza semicurada, con papada de cerdo ibérico

TORREZNOS PERFECTOS DE SORIA | 12€

Los más crujientes, los más auténticos, dorados lentamente con mucho mimo

TABLA DE CECINA DE ANGUS | 16€

Acompañada de almendras tostadas y pan cristal

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA | 18€

Presentada con pan cristal

CANELÓN DE FOIE DE PATO 14€

Acompañado de cramble trufado y salsa de vermu rojo

ZAMBURIÑAS GALLEGAS | Ud. / 4€

Bañadas en su concha con salsa de ajo y perejil

IDEAL PARA COMPARTIR

SUPERNACHOS | 12€

Totopos con chili de carne, queso cheddar, crema agria, guacamole y pico de gallo

HUEVOS CABREADOS | 12€

De corral, acompañados de patatas con salsa brava y alioli

HUEVOS ROTOS CON CHOPITOS | 14€

Huevos de corral con chopitos frescos rebozados al estilo andaluz y limón

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO | 16€

Sobre una cama de patatas y jamón ibérico

GYOZAS DE POLLO Y VERDURA 10€

Presentadas con alga wakame, sésamo y soja

FINGERS DE POLLO | 10€

Piezas de corral empanadas, con salsa de mostaza y miel

ALITAS DE POLLO | 12€

Alitas de pollo de corral adobadas con salsa barbacoa

TACOS DE COCHINITA PIBIL | 10€

Carne mechada de cerdo ibérico cocinada a baja temperatura con cebolleta, cilantro y salsa chipotles

TACOS DE GAMBÓN SALVAJE 10€

Colas de gambones al ajillo acompañados de col china y regados con salsa kimchi

BAO DE PAN NEGRO CON CHIPIRÓN | 12€

Salteado con verdura y chipirón plancha con un toque

PULPO A LA BRASA A LA PARMENTIER | 18€

Pata de pulpo con pure de patatas, aceite de oliva virgen extra y pimentón

PLATOS DE LA TIERRA

PALITOS DE BERENJENA CON MIEL | 10€

En tempura con miel de caña

FLORES DE ALCACHOFAS 12€

Cocinadas a la parrilla con aceite de oliva virgen extra con crujiente de jamón ibérico y sal maldon

ENSALADA CÉSAR | 12€

Pollo crujiente, queso parmesano, bacon, tomates cherry, lechuga y salsa césar

ENSALADA TEMPLADA CON RULO DE CABRA | 12€

Rulo de cabra con frutos rojos, nueces, tomates cherry. lechuga y aliño de vinagreta de miel

ENSALADA DE TOMATE RAF | 12€

Con piparras cebolla roja y ventresca

ENSALADA DE BURRATA CON RÚCULA 12€

Al pesto genovese con tomate seco y frutos secos

ARROCES Y FIDEUA

MARISCO Y POLLO | 16€ / PERSONA VERDURAS | 16€ / PERSONA

NEGRO CON GAMBÓN, CALAMAR Y ALIOLI | 18€ / PERSONA RABO DE TORO CON SETAS | 18€ / PERSONA Caldoso con Bogavante | 20€ / Persona FIDEUÀ AL SEÑORET | 16€ / PERSONA

MÍNIMO 2 PERSONAS

Pan de brioche con oreja a la plancha y salsa brava

BIKINI DE RABO DE TORO | 12€

Con pan brioche relleno de rabo desmigado y salseado con su propio jugo

MOLLETE DE SOLOMILLO | 12€

Solomillo de vaca con pimientos verdes asados y mavonesa kewpie

MOLLETE DE CARNE MECHADA CON QUESO | 12€

Combinación de carne deshilachada y queso derretido

LA SÚPERANGUS | 14€

Hecha a la parrilla con bacon, parmesano, cebolla crujiente, rúcula, tomate y salsa barbacoa

LA DE MODA | 14€

Carne de chuleta de vaca con bacon, queso cabra v cebolla caramelizada

LA MOSTOLEÑA 15€

Angus a la parrilla con queso cheddar inglés, huevo frito, bacon bits y cebolla caramelizada en reducción de calimotxo

LA VASCA 15€

Pan brioche, carne angus, salsa beconesa y pimientos de tolosa con su pil pil y queso ahumado idiazabal

LA BROSTER 14€

De pollo crujiente con huevo frito, lechuga, cebolla caramelizada y salsa especial

SUPERCACHOPO DE TERNERA | 32€

Carne angus, relleno de jamón ibérico con queso vidiago y flor de esqueva gran reserva con guarnición de patatas fritas

SECRETO IBÉRICO | 18€

Elaborado a muy baja temperatura acampañado de verduras a la plancha

CHULETÓN DE VACA | 500 Grs. | **32€** | 1 Kg. | **60€**

De lomo alto, madurada de 30 a 60 días a la parrilla con

POLLO ASADO | 14€ 1/2 POLLO ASADO | 8€ POLLO ASADO PARA LLEVAR | 12€

GUARNICIONES

ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLETA | 4€ RACIÓN DE PATATAS FRITAS CASERAS | 4€

NUESTROS POSTRES

HELADOS ARTESANOS | 2 Bolas a elegir | 4€ Queso, turrón, avellana, vainilla, chocolate o nata

TORRIJA DE PAN BRIOCHE | 6€

Bañada con una capa de caramelo

TARTA DE TIRAMISÚ | 6€

Bizcocho bañado en crema de cafe y mascarpone

COULANT DE CHOCOLATE | 6€

Minibizcocho relleno de chocolate con helado

TARTA DE QUESO DE LA VIÑA | 6€

De sabor muy suave sin corteza horneada

TARTA DE LOTUS | 6€

Base crujiente rellena de queso y crema de Lotus

NUESTRA BODEGA

VINOS TINTOS

BERONIA CRIANZA | D.O. Rioja | 24€ AZPILIZCUETA CRIANZA | D.O. Rioja | 28€

EDELMIRA ROMERO 4 MES. | Ribera del Duero | 24€

TARSUS CRIANZA | D.O. Ribera del Duero | 35€ PROTOS | D.O. Ribera del Duero | 45€

LA PESQUERA CRIANZA | D.O. Ribera del Duero | 60€

VINOS BLANCOS

BERONIA VERDEJO | D.O. Rueda | 24€

LUSCO | D.O. Rias Baixas | 35€

EL CORRAL | Godellol 26€

ALMA VALDEGUERRA SEMIDULCE | Madrid | 24€

FRAGANTIA FRIZZANTE | Toledo | 22€ VINOS ESPUMOSOS

LAS CAMPANAS | España | 22€

COMTE SUBIRATS BRUT NATURE | España | 20€

ANNA DE CODORNÍU BLANC DE BLANCS | España | 28€

VILARNAU BRUT NATURE | España | 24€

MATEUS ROSÉ | Portugal | 24€

FOLLADOR | Italia | 35€

BELAIRE LUXE LUMINUS | Francia | 50€

G.H. MUMM BRUT | 75€

G.H. MUMM ROSE | 85€

BENJAMIN MÖET & CHANDON BRUT IMPERIAL | 50€ MÖET & CHANDON BRUT IMPERIAL | 95€

MÖET & CHANDON BRUT IMPERIAL ROSÉ | 100€

MÖET & CHANDON ICE | 105€



