



ALGO PARA PICAR

Patatas bravas o bravioli	7
Oreja adobada a la plancha	10
Morcilla de arroz con patatas y pimientos de Padrón	12
Caballa en aceite con pimiento y tomate	12
Tortilla de patatas	15
Habitas salteadas con jamón y huevo	13
Ensaladilla rusa	13
Ensaladilla negra con gambas al ajillo	17
Huevos rotos con chistorra	16
Huevos rotos con jamón ibérico	17
Setas salteadas con huevos fritos trufados	16
Croquetas (jamón, cabrales, rabo de toro, gambas o calamar en su tinta - 10und.)	17
Croquetas por unidad	1,7
Croqueta de picaña madurada 45 días (unidad)	2,6
Anchoas del Cantábrico "000"	20

EMBUTIDOS

Queso de Cabrales	13
Queso Manchego	15
Tabla de quesos	17
Chorizo ibérico de bellota	16
Salchichón ibérico de bellota	16
Lomo ibérico de bellota	25
Jamón ibérico de bellota	25
Surtido Ibéricos	24

DE LA HUERTA

Pimientos de Padrón	8
Ensalada mixta	14
Ensalada de tomate y bonito	15
Ensalada de caballa	14
Ensalada de pimientos asados, aguacate y ventresca	16



*Servicio de pan 1,50€/persona

Horario de cocina: de 13:00 - 16:00 y de 19:00 - 23:15

DEL MAR

Vieira a la plancha (unidad)	3,8
Taquito de atún rojo marinado con guacamole y mango	5,5
Sepia a la plancha	16
Calamar a la andaluza	16
Calamar a la plancha	16
Gamba blanca a la plancha	25
Gamba roja a la plancha	30
Pulpo a la gallega	24
Pulpo a la parrilla con crema de patata y queso	24
Tartar de atún rojo japonés	24
Marcado de atún rojo japonés marinado (estilo Tataki)	24
Tiradito de rape con anguila ahumada y vinagreta de lima	29

NUESTRAS CARNES

Abanico ibérico	18
Chuletillas de cordero lechal	19
Rabo estofado	21
Carpaccio de picaña madurada +120 días	24
Entrecot lomo alto madurado (400-450gr)	26
Suprema de vaca madurada 45 días (350gr aprox)	29
Solomillo con hueso (400gr aprox)	34
Chuletones al corte de varias razas y maduraciones	a consultar
Chuletón de Buey nacional	a consultar

POR ENCARGO (MIN DOS PERSONAS)

Arroz meloso de pescado y marisco	23(p.p)
Arroz meloso de perdiz	23(p.p)
Arroz meloso con bogavante	26(p.p)
Cocido madrileño (min. 10 personas)	22(p.p)

*Servicio de pan 1,50€/persona