



ENTRANTES STARTERS

Jamón Ibérico de Bellota D.O.Guijuelo
Acorn fed Iberian ham D.O.Guijuelo
Media ración 28 | Ración 45
Half portion 28 / Full portion 45

Pan de trigo Xeixa bio con Tomate Ramallet Alioli Aceitunas marinadas e Hinojo Marino
Organic "Xeixa" wheat bread with local "Ramallet" Tomatoes, Alioli marinated olives and sea fennel
14

Pimientos de Padrón con escamas de sal de Es Trenc y Especias
"Padron" green baby peppers with "Es Trenc" salt flakes and Spices
16

Croquetas de Berenjena Escalivada y Queso Mahón Curado
Roasted "Escalivada" Aubergine and Aged Mahón Cheese Croquettes
24

Calamares Crujientes Pimentón Picante Cirereta Hierbas Frecas y Mayonesa de Limón
Crispy Squid With Spicy Cirereta Paprika Fresh Herbs and Lemon Mayonnaise
26



ENTRADAS
STARTERS

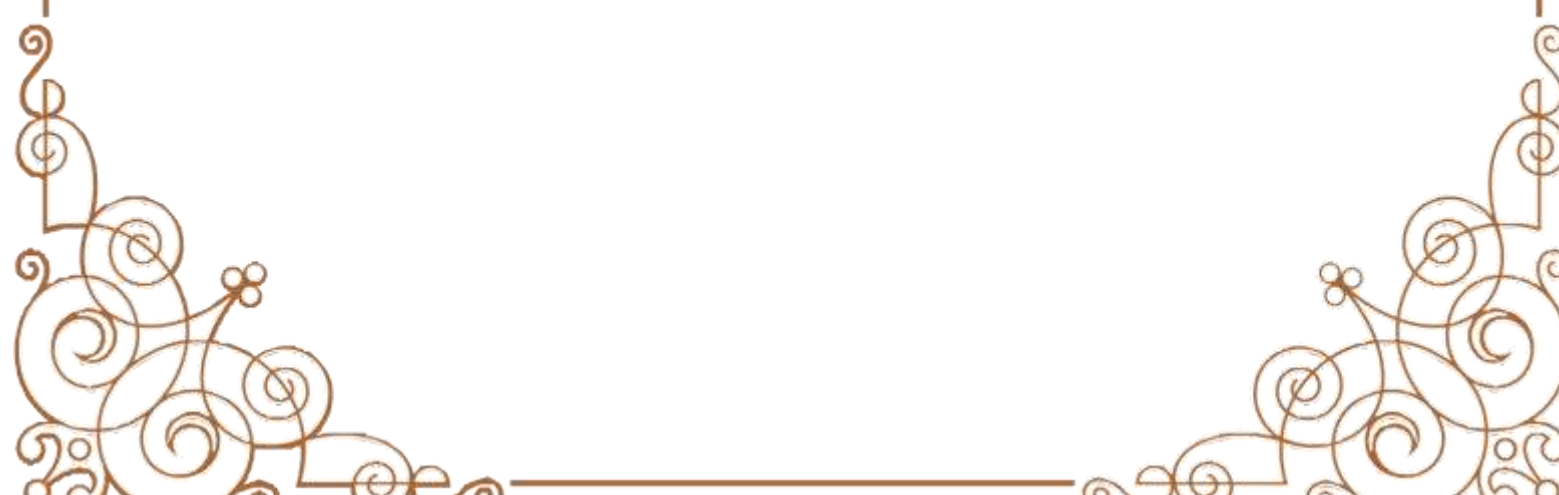
Ensalada de Tomates Aguacate Avellanas Tostadas Salsa de Yogur Lima y Cardamomo
Tomato and Avocado Salad with Toasted Hazelnuts and Lime-Cardamom Yogurt Dressing
26

Tomates Aliñados Cebolleta Ventresca de Atún y Piparras
Seasoned Tomatoes with Spring Onion Tuna Ventresca and "Piparras" Peppers
28

Ensalada Caesar con Pollo de Corral Croutons y Queso Parmesano
Caesar Salad with Free-Range Chicken Croutons and Parmesan Cheese
28

Carpaccio de Solomillo Simmental Vinagreta de Mostaza Pimienta Verde al Estragón Rúcula y
Parmesano
*Simmental Beef Sirloin Carpaccio with Mustard Vinaigrette Green Peppers with Tarragon Arugula
and Parmesan Shavings*
34

Espárragos Verdes a la Brasa Crema Agria Vinagreta de Limón y Tomillo
Grilled Green Asparagus with Sour Cream Lemon and Thyme Vinaigrette
28



PRINCIPALES MAIN DISHES

Spaghetti al Pesto Genovese Calabacín Tomato Cherry Cremoso de Burrata
Spaghetti with Genovese Pesto Zucchini Cherry Tomatoes and Creamy Burrata

34

Rigatoni Salsa de Tomate ligeramente picante Butifarra Fresca Queso Pecorino
Rigatoni in Mildly Spicy Tomato Sauce with Fresh Butifarra and Pecorino Cheese

35

Pescado Salvaje de Lonja a la Brasa
Chargrilled Fresh Wild-Caught Fish from The Market

S/M

Pollo de Corral Marinado con ajo Limón y Hierbas servido con Ensalada de Tomates Calabacín
Marinado Aceitunas y Salsa Yogur
*Free-Range Chicken Marinated with Garlic Lemon and Herbs Served with Marinated Tomato and
Zucchini Salad Olives and Yogurt Sauce*

36

Solomillo de Simmental a la Brasa Salsa Chimichurri Puré de Patatas con Mantequilla Ahumada
Salteado de Judías Verdes y Espárragos
*Chargrilled Simmental Sirloin with Chimichurri Smoked-Butter Mashed Potatoes and Sautéed
Green Beans and Asparagus*

42

Hamburguesa de Wagyu Cebolla Bacon Queso Cheddar Ahumado y Patatas Fritas
Wagyu Beef Burger with Caramelized Onion Bacon Smoked Cheddar and French Fries

40



GUARNICIONES
SIDE ORDERS

Patatas fritas con mayonesa de pimentón ahumado
French fries with smoked paprika mayonnaise

10

Ensalada verde con crudités y chips de tubérculos
Green salad with crudités and root vegetable chips

10

Aguacate a la Brasa con crema Agria Picada de Avellanas tostadas Chile y Cilantro
Chargrilled Avocado with Sour Cream Toasted Hazelnuts Chili and Fresh Cilantro

16

POSTRES
DESSERTS

Panna Cotta de Leche de Cabra y Vainilla con Sorbete de Naranja Zanahoria y
Jengibre

Goat's Milk and Vanilla Panna Cotta with orange Carrot and Ginger Sorbet

15

Crème Brûlée de Limón y Yuzu con Bizcocho de Almendra Marcona
Lemon-Yuzu Crème Brûlée Served with Marcona Almond Sponge Cake

15

Chocolate - Algarroba - Helado de Matequilla Noisette
Chocolate - Carob - with Hazelnut Butter Ice Cream

16

Frutas de Temporada preparadas servidas sobre hielo
Fresh Seasonal Fruits Served Chilled on Ice

21

Nuestros Helados y Sorbetes Caseros
Our Homemade Ice Creams and Sorbets

8



