

Para empezar

Paleta 100% Ibérica de bellota “Maldonado” (100gr.)	22
<i>Todo el sabor de la dehesa en un producto que busca la excelencia</i>	
Bravas del Sudeste Asiático	10
<i>Boniato frito con nuestra salsa picante, elaborada con una base de vinagre reducido y azúcar, chile chalota, jengibre y ajo.</i>	
Lengua Tonnata	16
<i>Lengua cocida, cortada en finas lonchas, con una salsa de atún, alcaparras y chalotas. Acompañada de cebollitas glaseadas al vino tinto y piparras encurtidas.</i>	
Bravas del otro lado del charco	10
<i>Yuca frita, salsa de tomate al chile chipotle, cilantro fresco y ralladura de lima.</i>	
Alitas de coliflor y brócoli	10
<i>Crujiente rebozado con especias cajún y salsa de yogur con hierbas frescas.</i>	
Burrata di Puglia	16
<i>Rúcula, salmorejo de tomate asado, tomate seco al sol de Sicilia, aceite de primera prensada.</i>	
Ensalada de Caballa en escabeche de cítricos	15
<i>Lechugas tiernas, tomate seco, pepino, bonito seco ahumado y vinagreta japonesa de miso y dashi.</i>	
Ensalada de langostinos salteados al jengibre	16
<i>Lechugas variadas, fresones, tomate cherry, pasas de uva al jerez, hinojo encurtido, langostinos salteados al jengibre y vinagreta de mango y fruta de la pasión.</i>	
Nuestras croquetas caseras	10
<i>Elaboradas con leche fresca de la sierra de Guadarrama y los mejores ingredientes; pregúntanos.</i>	

Principales

“St Patrick”	16
<i>Hamburguesa de Ternasco de Aragón, queso cheddar, salteado de champiñones portobello, salsa de cerveza Guinness, tomate y lechuga.</i>	
“La Francesita”	16
<i>Hamburguesa de pollo de corral, queso brie, mayonesa de trufa, lechuga, tomate, cebolla caramelizada al vino tinto</i>	
Lomo de vaca vieja, madurada 40 días, a la parrilla	24
<i>Con papas arrugás y chimichurri porteño.</i>	
Solomillo de vaca, a la parrilla	26
<i>Con patatas fritas, y huevo campero frito.</i>	
Costilla de vaca asada a baja temperatura con patatas revolconas	20
Pierna de ciervo guisada al estilo “pibil”	19
<i>Con su salsa de cítricos y achiote y boniato asado.</i>	
Costillar de cerdo Duroc asado	19
<i>Con nuestra salsa barbacoa, maíz a la crema y patatas fritas.</i>	
Pescado salvaje del día con su guarnición	22
<i>Elegimos cada día los mejores pescados que nos brinda el mercado.</i>	

**Servicio de Pan artesano de masa madre y aceite de oliva virgen extra 1,8€ por comensal*

Postres en plato

(En algunos tenemos versión mini)

Tiramisú al amontillado	7/4
<i>Nuestra versión del tiramisú, con influencia jerezana.</i>	
Bloody cheesecake	6/4
<i>Tarta de mascarpone, confitura de tomate y almíbar de vodka.</i>	
Pannacotta	6/4
<i>Nata fresca de la sierra de Guadarrama y vainilla bourbon.</i>	
Torrija de Croissant	7
<i>Aromatizada con cardamomo y agua de azahar. Servida con helado de dulce de leche porteño.</i>	

Postres en copa

Una selección de elegantes vinos dulces.

Floralis "Moscatel Oro"	4
<i>Familia Torres - Vino de licor - Moscatel de Alejandría - 15% vol</i>	
Don Zoilo 15 años	6
<i>DO Jerez - Williams and Humbert - Pedro Ximenez - 19% vol</i>	
Chateau Laribotte 2018	8
<i>AOC Sauternes - Sémillon, Sauvignon blanc y Muscadelle - 13%vol</i>	
Quinta das Carvalhas 10 years Tawny	5
<i>Porto - T.nacional, T. franca, Tinta roriz, Tinta barroca - 20%vol</i>	
Tokaj Oremus 3 puttonyos	9
<i>Hungría - Furmint - Botrytis Cinerea - 16% vol</i>	
Vittios Vi Dolç 2018	6
<i>DO Penedés - Vendimia Tardía de Xarel-lo - 13% vol.</i>	