

## ***Para empezar***

<b>Paleta 100% Ibérica de bellota “Maldonado” (100gr.</b>	<b>22</b>
Todo el sabor de la dehesa en un producto que busca la excelencia	
<b>Ramen Ibérico</b>	<b>14</b>
Sopa castellana de ajo al pimentón “El Sequero” con torrezno frito de Soria, huevo poché y berza gallega	
<b>Bravas del Sudeste Asiático</b>	<b>12</b>
Boniato frito con nuestra salsa picante, elaborada con una base de vinagre reducido y azucar, chile chalota, jengibre y ajo.	
<b>Lengua Tonnata</b>	<b>16</b>
Lengua cocida, cortada en finas lonchas, con una salsa de atún, alcaparras y chalotas. Acompañada de cebollitas glaseadas al vino tinto y piparras encurtidas.	
<b>Bravas del otro lado del charco</b>	<b>12</b>
Yuca frita, salsa de tomate al chile chipotle, cilantro fresco y ralladura de lima.	
<b>Alitas de coliflor y brócoli</b>	<b>12</b>
Crujiente rebozado con especias cajún y salsa de yogur con hierbas frescas.	
<b>Burrata di Puglia</b>	<b>16</b>
Rúcula, salmorejo de tomate asado, tomate seco al sol de Sicilia, aceite de primera prensada.	
<b>Ensalada de Caballa en escabeche de cítricos</b>	<b>16</b>
Lechugas tiernas, tomate seco, pepino, bonito seco ahumado y vinagreta japonesa de miso y dashi.	
<b>Ensalada de langostinos salteados al jengibre</b>	<b>17</b>
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.	
<b>Nuestras croquetas caseras</b>	<b>10</b>
Elaboradas con leche fresca de la sierra de Guadarrama y los mejores ingredientes; preguntanos.	

## ***Principales***

Lomo de vaca vieja, madurada 40 días, a la parrilla Con papas arrugás y chimichurri porteño.	24
Solomillo de vaca, a la parrilla Con patatas fritas, y huevo campero frito.	26
Costilla de vaca asada a baja temperatura con patatas revolconas	20
Pierna de ciervo guisada al estilo “pibil” Con su salsa de cítricos y achiote y boniato asado.	19
Costillar de cerdo Duroc asado Con nuestra salsa barbacoa, maíz a la crema y patatas fritas.	19
Sepia a la plancha Con alioli negro/negro y pimientos de padrón	17
Pescado salvaje del día con su guarnición Elegimos cada día los mejores pescados que nos brinda el mercado.	22
Carrillada de vaca guisada a la cerveza negra con patatas fritas	19

## ***Postres en plato***

(En algunos tenemos versión mini)

Tiramisú al amontillado Nuestra versión del tiramisú, con influencia jerezana.	7/4
Bloody cheesecake Tarta de mascarpone, confitura de tomate y almíbar de vodka.	6/4
Pannacotta Nata fresca de la sierra de Guadarrama y vainilla bourbon.	6/4

## ***Postres en copa***

*Una selección de elegantes vinos dulces.*

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