

Tapas

Anchoas 00 de Santoña en salmuera (3 lomos XL) Curadas en mantequilla ajerezada de ajo, con finas tostas	12
Huevo roto en sartén con setas silvestres Patatas fritas, huevo campero frito y setas según temporada	8
Nuestras croquetas caseras Elaboradas con leche fresca de la sierra de Guadarrama y los mejores ingredientes; pregúntanos	4
Bravas del Sudeste Asiático Boniato frito con nuestra salsa picante, elaborada con una reducción de vinagre y azúcar, chile, chalota, jengibre y ajo	14/8
Puerros confitados Salsa romesco de chipotle y azafrán	12/8
Hummus de garbanzos de cocido madrileño con sus carnes; chorizo, morcilla de guarnición	15/9

Chacinas y salazones

Paleta 100% Ibérica de bellota (100gr.) Todo el sabor de la dehesa en un producto que busca la excelencia	26
Cecina de León (100 gr) Carne de vaca curada y ligeramente ahumada, típica de las montañas de León	18
Chorizo picante de León (100gr) Tradicional chorizo, ligeramente ahumado, con un toque picante	13
Salchichón ibérico de bellota (100gr) DO Guijuelo, un salchichón picado grueso con un toque especiado	16

Ensaladas y platos fríos

Burrata di Puglia	17
Rúcula, salmorejo de tomate asado, tomate secado al sol de Sicilia, aceite de primera prensada	
Ensalada de bonito en escabeche de cítricos	17
Lechugas tiernas, tomate seco, pepino, bonito seco ahumado y vinagreta japonesa de miso y dashi	
Ensalada de langostinos salteados al jengibre	17
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	

Casquería

Lengua Tonnata	17/10
Lengua cocida, cortada en finas lonchas, con una salsa de atún, alcaparras y chalotas. Acompañada de cebolla encurtida y piparras	
Tuétanos de vaca asados	24/15
Servidos con tostas y sal ahumada.	
Molleja de ternera a la plancha	22
Salsa provenzal y pimientos de padrón	

Acompañamientos

Patatas fritas caseras	7
Ensaladita verde	7
Boniato frito	6
Pimientos de Padrón	8
Patatas Revolconas	7

Principales

Milanesa napolitana de berenjena asada	19
Berenjena asada a la llama, empanada y frita, tomate natural, orégano, queso brie y jamón de york, gratinada al horno y con salsa de miso	
Chuletas de Ternasco de Aragón (Cordero)	29
El Ternasco es un cordero que ha pastado durante una semana, con pimientos asados al romero	
Lomo de vaca vieja, madurada, a la parrilla	25
Con papas arrugás y chimichurri porteño	
Costilla de vaca asada a baja temperatura	23
Con patatas revolconas	
Costillar de cerdo Duroc asado	22
Con nuestra salsa barbacoa, maíz a la crema	
Calamares fritos a la andaluza	22
Con alioli negro/negro (de ajo negro y tinta de calamar) y pimientos de padrón	
Pescado salvaje del día con su guarnición	24
Elegimos cada día los mejores pescados que nos brinda el mercado	
Carrillada de vaca guisada a la cerveza negra	24
Salsa de cerveza Guinness y patatas fritas	

**Servicio de Pan artesano de masa madre 1,8€ por comensal
Suplemento de Aceite o Mantequilla asturiana 0,70€ por comensal*

Postres en plato

(De algunos tenemos versión mini)

Tiramisú al amontillado	7/4
Con un toque jerezano y galletas cantuccini, con almendras .	
Bloody cheesecake	7/4
Tarta de mascarpone, confitura de tomate y vodka	
Pannacotta	7/4
Nata fresca de la sierra de Guadarrama y vainilla bourbon	
Crema de chocolate negro de Santo Tomé	7/4
Crujiente de almendra amarga y nata fresca montada casera	

Postres en copa

Una selección de elegantes vinos dulces.

Floralis “Moscatel Oro”	6
Familia Torres - Vino de licor - Moscatel de Alejandría - 15% vol	
Pedro Ximenez	7
DO Jerez - M. Sanchez Ayala- Pedro Ximenez - 15% vol	
Château Laribotte 2018	12
AOC Sauternes - Sémillon, Sauvignon blanc y Muscadelle - 13%vol	
Quinta das Carvalhas 10 years Tawny	6
Porto - T.nacional, T. franca, Tinta roriz, Tinta barroca - 20%vol	
Tokaj Disznoko 5 puttonyos	14
Hungría - Furmint - Botrytis Cinerea - 16% vol	
Vittios Vi Dolç Negre 2017	7
DO Penedés - Vendimia Tardía de Garnacha, 12 meses de roble - 13% vol	
Dulce Enero de Altolandón 2020	8
Vino de hielo. Parcela a 1100 metros que se puede llegar a helar, solo se elabora vino si sucede.	