

CARTA



MENÚ



ENTRANTES | STARTERS

Producto y Vanguardia / Product and Avant-garde

De nuestro huerto: verduras y hortalizas de temporada (parrilla, vapor, tempura) 14,00€
From our garden: seasonal vegetables (grilled, steamed or tempura style)



Gluten

Pulpo a la brasa (250g) con espuma de parmentier de manzana y chips de boniato 25,00€
Grilled octopus (250g) with parmentier foam and sweet potato chips



Pescado

Calamar nacional (600g) a la brasa con sus tentáculos fritos y emulsión de alioli con su tinta 24,50€
Grilled Spanish squid (600g) and fried tentacles with a squid ink alioli emulsion



Pescado

Gambones al ajillo con tempura de sus cabezas y huevo criado en libertad 15,00€
King prawns in garlic with tempura prawn heads and free range egg



Huevo



Crustáceos

Ñoquis fritos con setas variadas y espinacas 14,50€
>Opcional: timbal de carpaccio de ternera de Aliste
Fried gnocchi with mixed mushrooms and spinach
>Optional: carpaccio of Aliste beef timbale



Gluten



ENTRANTES | STARTERS

Canelón de carrillera guisada, grelos, nata vegetal y reducción de sus jugos (3 ud) 16,50€
Braised beef cheek cannelloni, sprouts, vegetable cream and a beef reduction (3 ud)



Gluten

Raviolis de calabacín relleno de bolognesa de verduras de temporada 12,00€
y crema de champiñones (2 ud)
Courgette ravioli filled with a seasonal vegetables and a mushroom cream (2ud)



Leche

Croquetas cremosas de: 2,00€/ud

- Carrillera de ternera
- Calamar nacional en su tinta
- Pollo, jamón y huevo cocido

Creamy croquettes:

- *Beef cheek*
- *Spanish calamari in its ink*
- *Chicken, ham and egg*



Gluten



Leche



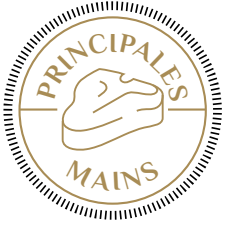
Pescado



Huevo

Tradición y cuchara / Tradition and spoon

Diariamente hacemos un plato de legumbres con productos de temporada 14,00€
Daily seasonal vegetable plate



PRINCIPALES (FUEGO Y BRASAS) | MAINS (FIRE AND COALS)

Nuestros pescados y mariscos / Our fish and seafood

Pescados y mariscos seleccionados día a día según temporada para ofrecer la máxima frescura

Seasonal fish and seafood selected daily to maximize freshness

Pescados grandes a la brasa

42,00€/kg

Grilled large fish



Mariscos

s/m

Seafood

Market price



Carnes / Meats

Todas nuestras carnes irán acompañadas de patatas fritas y pimientos del Padrón

All our meats come with fries and Padrón peppers

Nuestras chuletas de ternera de Aliste IGP se venden por kg

55,00€/kg

Our Aliste beef chops are priced by the kg

Solomillo de ternera de Aliste 250g

26,50€/kg

Aliste beef tenderloin 250g

Chuletillas de lechazo (7 ud)

21,00€/kg

Lamb chops (7 ud)

Secreto ibérico

20,00€/kg

Iberian pork skirt steak



ARROCES | RICE

Arroces hechos al momento (caldoso, meloso y seco)
Rice dishes made to order (soupy, creamy and dry)

Con bogavante 25,50€
With lobster



Con secreto 20,00€
With pork skirt steak

Risotto de nuestra huerta 15,00€
Vegetable risotto

PAN / BREAD

Servicio de pan de hogaza tostado en nuestras brasas con ajo, tomate rallado, aove y sal. 2,50€
Bread service- toasted on our grill with garlic, grated tomato, evoo and salt





POSTRES | DESSERTS

Tarta de queso casera 6,00€
Baked cheesecake



Brownie de Chocolate "La Superlativa" con helado 6,00€
Chocolate brownie "La Superlativa" with ice cream



Torrija en pan brioche 6,00€
Brioche French toast



Helado 6,00€
Various ice creams



Mousse de chocolate (vegano) 6,00€
Chocolate mousse (vegan)