






ENCARGOS DE LA CASA

Paella del senyoret   	14,80€
Paella de carne	13,50€
Arroz con bogavante   	17,50€
Arroz negro con chipirón   	13,50€
Cochinillo asado con guarnición (pax6).	100,00€

*Los arroces son mínimo 2 pax

*Todos los encargos son con 24 hr. de antelación.

Todos los encargos tendrán que ser señalizados con el 50%.

VINOS Y CERVEZAS

Tintos

Blancos

RIBERA DEL DUERO

Matarromera Crianza	35,00 €
Arzuaga Crianza	35,00 €
Balbas Roble	17,00 €
Valdubón Roble	17,00 €

RUEDA

José Fernando "Verdejo 100 %" 14,00 €
José Pariente "Verdejo 100 %" 18,00 €

FREIXET AGÜJA RUEDA

Yllera 5.5 Verdejo	15,00 €
--------------------	---------

RIOJA

Edulis Crianza	19,00 €
Baigorri Crianza	26,00 €

Galicia

Albariño "Depende"	15,00 €
--------------------	---------

EXTREMADURA

Viña Puebla "12 meses en barrica"	16,00 €
-----------------------------------	---------

VINO ESPUMOSO POSTRE

Regmos "espumoso moscatel"	15,00 €
----------------------------	---------

CERVEZAS

TRIGO

Erdinger Weissbier	4,50 €
--------------------	--------

ARTESANAS y

ESPECIALES

Alhambra Reserva 1925	3,50 €
Estrella Galicia 1906	3,00 €


















Heineken / Radler

Estrella Galicia tostada 00










Estrella Galicia sin gluten

3,00 €





















TIERRA

Surtido de ibéricos de bellota y quesos de Valdecabras.		19,50€
Ensalada de salmón ahumado con higos confitados rellenos de queso crema y nueces con suave salsa hoisin.		14,50€
Coctel de langostinos con piña y aguacate con salsa rosa.		12,50€
Ensalada de queso de cabra con frutos secos y manzana con vinagreta de miel		14,00€
Ensalada de confit de pato con vinagreta de mango y huevos de codorniz.		14,80€
Ensalada de anchoas asardinadas con perlas de mozzarella y tomates secos sobre una base de pan focaccia y aceite de albahaca.		14,50€
Timbal de verduras con queso de cabra y piñones con una salsa romesco.		14,50€
Crujiente de pasta filo relleno de queso Monte Enebro y cebolla caramelizada sobre crema de ajo blanco y frutos rojos.		14,50€
Gambones crujientes sobre guacamole y pico de gallo (8 und).		15,50€
Croquetas de gambas al ajillo caseras (8und).		12,50€
Croquetas de jamón ibérico caseras (8und).		10,50€
Croquetas de boletus (8 und).		10,50€
Arroz meloso de verduras, queso de cabra y soja.		14,80€
Arroz meloso de marisco.		14,80€
Huevos rotos con queso de cabra.		12,80€
Huevos rotos con jamón de bellota y pimentón dulce.		13,80€
Huevos rotos con pez plata.		15,50€

FUEGO

Entrecote de vaca vieja madurada con patatitas y pimientos.	22,80€
Solomillo de ternera con micuit, manzanas con piñones y salsa PX.  	24,50€
Pierna de cabrito lechal de la zona a baja temperatura con guarnición.	19,50€
Presa de cerdo ibérico con rúcula, lascas parmesano y con tomates secos. 	19,50€
Abanico de cerdo ibérico con verduritas y cremoso de patata. 	16,50€
Lagarto ibérico sobre crema de zanahoria y panaderas. 	16,50 €
Rabo de toro en su jugo con chip de jamón y base cremosa.    	18,00€
Codillo de cerdo estofado en cerveza terminado en el horno	16,50€
Cochinillo frito con patatas.	18,00€
Parrillada Ibérica con verduritas y patatas (2 personas) (Abanico, Lagarto y Presa)	35,00€




MAR




Chipirones fritos con cebolla caramelizada y Ali olí.    	16,80€
Pulpo a la brasa ahumado con Aliolí de pimentón de la vera y patatas  	19,00€
Tartar de atún sobre guacamole con cielo de tomate y huevas de trucha (Aleta amarilla).     	15,50€
Corvina en jugo de cangrejo con almejas y gambón.    	19,80€
Buñuelos de bacalao encebollado sobre crema de patata.    	19,00€
Pescado del día. 	(SM)



AIRE




Torrija de donut con helado de vainilla y nata montada.   



Brownie de chocolate con helado de vainilla   

Coulant de chocolate negro con helado y frutos rojos.   

Coulant de chocolate blanco con helado y frutos rojos.   

Brownie de chocolate para celiaco con helado  

Empanadillas de manzana con helado y miel   

Tarta de queso con mermelada de frutas del bosque  

Tiramisú casero.   

5,50€