

Entrantes

Creación del chef sopa o crema del día.....	\$8.95
Caldo gallego con alubias, chorizo, jamón, patatas y espinacas.....	\$8.95
Sopa de mariscos mediterránea.....	\$10.95
Ensalada de tomates y cebolla morada con sal negra.....	\$8.95
Ensalada de espárragos blancos con tomate y vinagreta del chef.....	\$14.95
Ensalada de la casa.....	\$19.95
Tabla de jamón serrano.....	\$18.95
Tabla de queso Manchego.....	\$16.95
Tabla de jamón ibérico 5J.....	\$32.95
Boquerones en vinagre con aceite de oliva extra virgen y aceitunas.....	\$14.95
Carpaccio de res con reducción de miel de trufa.....	\$22.95
Tartar de Atún fresco al estilo del chef con tostadas de plátano.....	\$17.95
Ceviche de pescado.....	\$17.95
Salpicón de pulpo a la vinagreta.....	\$20.95
Tortilla Española.....	\$12.95
Patatas bravas con pimentón de la vera.....	\$12.95
Albóndigas de la Abuela Concha 1912.....	\$12.95
Croquetas cremosas de bacalao con salsa tártara.....	\$12.95
Pimientos de piquillo de Navarra rellenos de bacalao.....	\$14.95
Callos a la Madrileña con garbanzos, chorizo y morcilla.....	\$14.95
Setas champiñón salteadas con ajo y jamón serrano.....	\$14.95
Chistorra de Navarra con cebolla caramelizada con miel y vino blanco.....	\$14.95
Gulas al ajillo.....	\$14.95
Chorizos Salamanca al vino tinto.....	\$14.95
Calamares fritos con reducción de salsa de limón.....	\$14.95
Huevos estrellados con patatas, jamón y pimiento verde.....	\$14.95
Cazuela de gambas al ajillo.....	\$14.95
Cazuela de sepias al ajillo.....	\$14.95
Pulpo a la gallega sobre cama de papa con pimentón de la vera.....	\$22.95
Tentáculo de pulpo a la brasa con pimentón de la vera.....	\$30.95

Del Mar

Trucha a la manchega.....	\$30.95
Salmón en salsa de Miel y mostaza.....	\$30.95
Bacalao con guiso de garbanzos y chorizo.....	\$38.95
Bacalao con gambas al ajillo en cazuela.....	\$38.95
Langostinos en salsa mediterránea.....	\$30.95
Camarones salteados al ajillo.....	\$29.95
Zarzuela de mariscos al estilo del chef.....	\$36.95
Rabo de langosta a la parrilla en salsa mantequilla.....	\$(tamaño)

(Pregunte por nuestra variedad de salsa disponible)

De la Tierra

Pechuga de pollo a la parrilla con salsa Madrileña.....	\$26.95
Pata de jarrete de cordero asada al vino tinto con romero.....	\$26.95
Churrasco a la parrilla.....	\$38.95
Chuletitas de cordero a la parrilla con vino tinto.....	\$40.95
Solomillo a la parrilla con salsa de queso cabrales y setas.....	\$44.95
Ribeye a la parrilla con salsa pimienta.....	\$44.95

(Los domingos día del cochinillo lechal asado llame para reservarlo)

Pastas y Arroces

Arroz negro con calamares y alioli.....	\$23.95
Paella marinera(40min).....	\$26.95
Fideua de Mariscos	\$26.95
Risotto de langostinos al azafrán.....	\$32.95
Raviolis de pera y queso cabrales con camarones en salsa Alfredo.....	\$30.95
Pasta Primavera con ajo y aceite de oliva extra virgen	\$24.95
Pasta con Mariscos en salsa ajillo.....	\$26.95

**(Consumir alimentos de carne, ave o huevos crudos o parcialmente cocido
puedes aumentar su riesgo de contraer enfermedades alimentarias)**