

## **Entrantes**

**Empanadas criollas:** de carne – de mozzarella, tomate y albahaca fresca – de cebolla y mozzarella. 3,90€

**Chorizo criollo** a la parrilla, de vacuno. 3,90€

**Morcilla a la parrilla**, de cebolla. 3,90€

**Mollejas de ternera**, a la brasa. 10,00€ / 6,00€

**Provoleta**, medallón de queso provolone al grill, con orégano. 8,50€

**Jamón ibérico**, pan con tomate y ajos confitados en aceite de oliva virgen. 18,00€ / 10,00€

**Espárragos trigueros** a la parrilla. Con mousse de ajo. 9,00€

**Parrillada de verduras** de temporada, a la parrilla. 12,00€ / 7,00€

**Huevos fritos con jamón ibérico** sobre patatas, fritas en aceite de oliva virgen. 12,00€ / 7,00€

**Revuelto de morcilla**, piñones tostados y patatas paja. 10,00€ / 6,00€

**Revuelto de bacalao**, ajetes tiernos, y patatas paja. 10,00€ / 6,00€

## **Ensaladas**

de **Rúcula selvática**, lascas de parmesano, emulsión de aceite de oliva virgen y aceto balsámico. 10,00 / 6,00€

ensalada **Cesar** con su salsa, pollo a la parrilla, lechuga romana, crouttons y parmesano rallado. 10,00€ / 6,00€

de **Tomatitos y mozzarella de búfala**, rúcula y aceite de albahaca. 11,00€ / 6,50€

de **Canónigos** con virutas de foie, piñones, nueces y reducción de Pedro Ximénez. 11,00€ / 6,50€

de aguacate, tomates secos, **Anchoas ahumadas**, pimientos asados y tapenade de olivas negras. 11,00€ / 6,50€

escarola, **Bacon frito y queso de cabra**, asadillo de pimientos rojos, huevo duro y salsa francesa. 10,00€ / 6,00€

ensalada de **Pato confitado**, granada, lollo rosso, rúcula, escarola y vinagreta de cítricos. 11,00€ / 6,50€

**Langostinos**, piña natural, aguacate, y salsa cóctel sobre mix de lechugas. 11,00€ / 6,50€

Pan y cubierto, salsa criolla de tomate, salsa chimichurri y aceite de oliva virgen extra. 2.25€

## **Sopas**

**Consomé de buey** con yema de huevo y toque de Jerez. 6,00€

**Sopa de tomate** y hierba buena, con lascas de parmesano y crujiente de Jamón ibérico. 8,00€

**Crema de calabaza** al aroma de naranja. 7,00€

## **Pastas**

**Tortelloni de espinacas** rellenos de ricotta, **Ravioli** rellenos de estofado de rabo de toro,

**Tagliatelle** al huevo, o **Gnocchi** de patata. 10,00€

*para acompañar con salsas caseras*

**Tuco** de tomate con ragout de lomo bajo.

**Pesto** de albahaca fresca y piñones tostados.

Crema de quesos **gorgonzola y pecorino**.

## **Entrepanes y hamburguesas**

Entrepan gaucho de **Roast Beef**, pimientos rojos asados, mayonesa suave de chimichurri y rúcula salvaje. 10,00€

Hamburguesa de **Pechuga de pollo a la parrilla**, con queso mozzarella fundido, chutney de piña, crujiente de kikos y mazorca de maíz como guarnición. 10,00€

Hamburguesa **Angus**, sobre pan tostado, cebolla confitada, crujiente de jamón ibérico, rúcula y tomate. 11,00€

**Milanesa** de ternera, con nuestro empanado fino. 15,50€

## **Pescados**

**Tartar de atún rojo y aguacate**, con tomate, cebolleta, aceite de oliva virgen extra, limón y un toque de salsa de soja. Acompañado de chips de plátano macho. 16,00€

Lomo de **Salmón a la parrilla** y guarnición de fettuccine negro con salsa de chipirones en su tinta. 17,50€

**Lubina a la brasa** acompañada de verduras de temporada y salsa romesco. 22,00€

## **Carnes**

### **a la parrilla de carbón de encina**

**Bife de cuadril**, filete fino, jugoso y con poca grasa. 15,50€

**Asado de tira a la parrilla**, clásico corte argentino. 15,50€

**Entraña a la parrilla**, con piel, sabrosa, tierna y jugosa. 15,50€

**Medio Pollo de finca a la brasa** y deshuesado. 12,00€

**Secreto de cerdo ibérico** a la parrilla. 17,00€

**Costillas** de cerdo a la parrilla con salsa barbacoa. 16,50€

**Magret de pato a la parrilla** acompañado de salsa a la pimienta. 21,00€

**Lomo alto, bife ancho**, de veteado graso y textura larga

**Baby beef**, 250 gramos. 18,00€

**Big beef**, 350 gramos. 25,00€

**Para compartir**, 500 gramos. 34,00€

**Lomo bajo, bife de chorizo**, de textura equilibrada con la grasa en el lateral

**Mr. Beef**, 250 gramos. 18,00€

**Gran entrecote**, 350 gramos. 25,00€

**Para compartir**, 500 gramos. 34,00€

**Solomillo, Lomo**, el corte más tierno, sin nada de grasa

**Clásico**, de 200 gramos. 22,50€

**Steak Tartare**, cortado a cuchillo y condimentado a su gusto. 24,00€

**Carpaccio**, con lascas de parmesano y vinagreta de mostaza. 16,00€

**Para compartir** en 350 gramos, tipo colita. 38,00€

**Guarniciones para acompañar tus platos** 2,00€

*Patatas fritas, en aceite de oliva*

*Patata asada, con crema agria*

*Puré de patatas casero, con nata y nuez moscada*

*Ensalada de lechugas, cebolla morada y tomate*

*Verduras a la brasa*

*Asadillo de pimientos rojos*