

RESTAURANTE



Plato vegetariano



Bajo en calorías

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relativa a alergias e intolerancias alimentarias. Solicítela a nuestro personal.

Español	1
English	5

TAPAS

SALMOREJO CON LANGOSTINOS	7,50 €
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN Y TORTA DEL CASAR	7,00 €
ENSALADA DE ZORONGOLLO Y RULO DE CABRA 🍷	8,00 €
RISSOTTO DE BOLETUS Y JAMÓN	10,00 €
CARPACCIO DE ATÚN ROJO CON VINAGRETA DE NUECES	9,00 €
BACALAO EN TEMPURA MARINADO EN ACEITE VERDE	9,00 €
TACO DE BACALAO CON PISTO TRADICIONAL	11,50 €
DADOS DE ATÚN ROJO CON AJOBLANCO DE MELÓN	12,50 €
SOLOMILLO DE CERDO SALTEADO CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO	9,00 €
COCHIFRITO AL AJILLO	11,50 €
ENSALADA DE CAPÓN Y FOIE EN ESCABECHE CON MANZANA REINETA	12,50 €

PARA COMPARTIR... O NO

PARRILLADA DE VERDURAS FRESCAS CON PESTO VERDE 🍷 🍷	14,00 €
PULPO ASADO CON CREMA SUAVE DE PATATA TRUFADA	14,00 €
TARTAR DE CORVINA CON AGUACATE	16,00 €
TORTA DEL CASAR	16,00 €
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	20,00 €



CARNES

SECRETO DE CERDO IBÉRICO CON SALSA DE REGALIZ	15,00 €
PLUMA IBÉRICA MARINADA AL PIMENTÓN DE LA VERA	16,00 €
PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA CON SETAS A LA CREMA	18,00 €
LOMO DE TERNERA CACEREÑA A LA PARRILLA CON A.O.V.E	19,00 €
CHULETAS DE CORDERO LECHAL EMPANADAS EN PAN VERDE Y TOMATE CONCASSÉ	19,50 €
MEDALLONES DE FOIE AL OPORTO	22,00 €

PESCADO

PESCADO DEL DÍA CON VERDURITAS	22,00 €
---------------------------------------	----------------

POSTRES

SEMIFRÍO DE MANGO Y YOGURT 	5,00 €
TRANSPARENCIA DE TARTA DE QUESO	5,00 €
DELICIAS DE MANDARINA AL COINTREAU 	5,00 €
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y AVELLANA	5,00 €
TARTA DE GALLETA Y CREMA DE CHOCOLATE	6,00 €

RESTAURANT



Vegetarian dish



Low-calorie dish

This establishment has at its customers disposal information related to food allergies and intolerances. Ask our staff for information.

Español	1
English	5

TAPAS

SALMOREJO WITH PRAWNS Cold tomato and bread purée.	€ 7.50
HAM HOMEMADE CROQUETTES AND TORTA DEL CASAR Creamy sheep's cheese	€ 7.00
TOMATOES AND ROASTED PEPPERS SALAD WITH GOAT CHEESE 🍷	€ 8.00
HAM AND BOLETUS RISSOTTO	€ 10.00
BLUEFIN TUNA CARPACCIO WITH WALNUT VINAIGRETTE	€ 9.00
TEMPURA COD MARINATED IN GREEN OIL	€ 9.00
COD DICES WITH TRADITIONAL RATATOUILLE	€ 11.50
BLUEFIN TUNA DICES WITH AJOBLANCO COLD SOUP	€ 12.50
PORK SIRLOIN STEAK SAUTEED WITH PIQUILLO PEPPERS	€ 9.00
COCHIFRITO Suckling pig fried in olive oil and garlic	€ 11.50
CAPON AND PICKLED FOIE SALAD WITH REINETTE APPLE	€ 12.50

TO SHARE ... OR NOT

GRILLED FRESH VEGETABLES WITH PESTO SAUCE 🍷 🍷	€ 14.00
ROASTED OCTOPUS WITH TRUFFLED POTATO SOFT CREAM	€ 14.00
CORVINA AND AVOCADO TARTARE	€ 16.00
TORTA DEL CASAR Creamy sheep's cheese	€ 16.00
ACORN-FED IBERIAN CURED HAM	€ 20.00



MEAT

IBERIAN BLACK PORK FILLET WITH LICORICE SAUCE	€ 15.00
MARINATED IBERIAN BLACK PORK FILLET WITH LA VERA PAPRIKA	€ 16.00
GRILLED IBERIAN BLACK PORK FILLET WITH MUSHROOMS CREAM	€ 18.00
GRILLED VEAL LOIN	€ 19.00
SUCKLING LAMB CHOPS BREADED WITH GREEN BREAD AND TOMATO CONCASSÉ	€ 19.50
FOIE MEDALLIONS WITH PORT WINE	€ 22.00

FISH

FISH OF THE DAY WITH VEGETABLES	€ 22.00
---------------------------------	---------

DESSERTS

MANGO AND YOGURT SEMIFREDDO 	€ 5.00
CHEESECAKE TRANSPARENCY	€ 5.00
TANGERINE DELIGHTS WITH COINTREAU 	€ 5.00
WHITE CHOCOLATE AND HAZELNUT MOUSSE	€ 5.00
COOKIE CAKE AND CHOCOLATE CREAM	€ 6.00

