

APERITIVOS Y PLATOS APPETIZERS

Surtido de quesos

Variety cheeses 🧀

Tartar de pargo con huevas de trucha y wakame

Tartar of pargo with trout eggs and wakame 🐟🥬🍄🌿

Aspic de foie con gelatina de cream y pure de calabaza

Aspic de foie with a creamy pure pumpkin jelly 🧀

Papas “aliñás” de El Laúl

Typical seasoned potatoes “El Laúl” with poached egg 🍳🐟

Croquetas caseras

Home made croquette 🍷🥔🧀

Tostaíta de sardina ahumada, salmorejo de remolacha y ajonegro

Small toast of smoked sardines, “salmorejo” of beets and black garlic 🍷🥔🐟

Tostaita de salpicón de bogavante

Small lobster salpicon toast 🦞🍷

Tosta de carrillada de ternera, emulsión de pera y queso Andazul

Calf cheek toast, pear emulsion and Andazul cheese 🧀🍷

Mollete al vapor relleno de rabo de toro y boletus

Steamed muffin stuffed with bull's tail and boletus 🍷

Taco vegetal de pulpo especiado

Spiced Octopus Vegetable Taco 🌿🥬🐟

Ensalada de mejillones en escabeche con tomate de Conil

Marinated mussels salad with Conil tomato 🍷

Tataki de solomillo de cerdo ibérico con ensalada de fideos de arroz y frutos secos

Tataki of iberian pork with rice noodles and dried fruits 🌿🥔🍷

Lubina de estero en tempura con ali oli de ajo asado

Tempura sea bass with roasted garlic ali oli 🍷🥔🐟

Atun rojo en tomate con huevo frito y patatas

Red tuna in tomato with fried egg and potatoes 🥔🐟

Cazuela de pescado de roca, mariscos y verdura de temporada

Rockfish casserole, seafood and seasonal vegetables 🦞🍷🐟

Tallarines con carrillada de cerdo ibérico y curri tahilandés

Noodles with Iberico pork cheeks and Thai curry 🍷🥔🐟

Mollejas de cordero y alcachofas al ajillo con yema de huevo madurada y membrillo

Lamb gizzards and garlic artichokes with garlic-matured egg yolk and quince 🍷

Wok de lagarto ibérico adobado con verduras a la parrilla

Wok of iberian “lagarto” (pork) marinated with grilled vegetables 🍷🥔

Pierna de cordero asada a baja temperatura con patata risolada y chalotas

Roasted leg of lamb at low temperature with rissole potato and shallots 🍷

Hamburguesa Casera de vaca madurada

Home made matured beef hamburger 🍷🥔🌿

Arroz al Horno de pichon de tierra de campos, setas silvestres y payoyo

Baked rice with squab, mushrooms and Payoyo cheese 🐟🍷



12,00 €

13,00 €

14,00 €

7,00 €

8,00 €

4,50 €

5,50 €

12,00 €

6,00 €

18,00 €

10,00 €

12,00 €

12,00 €

10,00 €

20,00 €

10,00 €

13,00 €

12,00 €

15,00 €

13,00 €

13,00 €

PARRILLA GRILL

Corvina con verduras asadas al horno. 17,00 €

Sea bass with vegetables roasted in the oven 🐟

Taco de bacalao a la parrilla con parmentier de Garbanzos y acelgas. 17,00 €

Grilled cod taco with chickpea and chard Parmentier

Calamar de potera con sus tentáculos fritos. 19,00 €

Squid of Potera with its tentacles fried 🍷🐟

Dorada de estero con Mojo canario. 40,00 €/Kg

Dorada (fish) with “Mojo Canario” 🐟

Morcilla de Burgos. 7,00 €

Blood sausage from Burgos

Chorizo criollo. 7,00 €

Creole sausage

Costilla de cerdo con salsa barbacoa casera. 9,00 €

Pork rib with homemade barbecue sauce

Presa ibérica de bellota. 18,00 €

Pork iberian socket

Lomo bajo de vaca madurada. 46,00 €/Kg

Matured cow's low back

Chuletón de ternera madurada. 46,00 €/Kg

Matured veal steak

EXTRAS GUARNICIÓN

Patatas Fritas. Fried potatoes 3,50 €

Pimientos de Piquillo confitados. Candied Piquillo Peppers 3,50 €

Ensalada. Salad 3,50 €

Pregunten por el plato del día infantil. 9,00 €

POSTRES DESSERTS

Tarta de queso casera al horno. 6,00 €

Baked homemade cheesecake 🍷🥔🧀

Bizcocho templado de chocolates y nueces. 6,00 €

Chocolate brownie with nuts 🍷🥔🍫🌿

Tarta de limón. 6,00 €

Lemon pie 🍷🥔🍋

Tarta de manzana con helado de vainilla. 6,00 €

Apple pie with vanilla ice 🍷🥔🍏

Flan de vainilla con mousse de leche condensada y dulce de leche. 6,00 €

Vanilla flan with condensed milk mousse and dulce de leche 🍷🥔