

## *Para compartir*

- *Jamón ibérico de Guijuelo con pan tostado y tomate* 25,00 €
  - Guijuelo Iberico ham with toast and tomato
- *Anchoa de Santoña con sus tostas* 23.00 €
  - Anchovy Santoña with toast and tomato
- *Láminas de bacalao con pimientos asados y brotes tiernos* 19,50 €
  - Sheets of cod with roasted peppers and tender shoots
- *Tomate de temporada con ventresca de bonito y cebolleta* 12,90 €
  - Tomato season with tuna belly and chives
- *Salteado de judías verdes con huevo a baja temperatura, pilpil y aceite de trufa* 12.50 €
  - Sauteed green beans with eggs at low temperature, pilpil and truffle oil
- *Huevos de caserío rotos con morcilla de Burgos y salsa de piquillo* 13.50 €
  - Broken eggs with sausage Burgos village and piquillo sauce
- *Pimiento del piquillo rellenos de brandada de bacalao (4 und)* 11.00 €
  - Pepper stuffed with cod brandade (4 units)
- *Pulpo templado sobre crema gallega y caramelo de pimentón de la Vera* 22.00 €
  - Tempered Galician octopus on cream and candy paprika
- *Nido de croquetitas ibéricas(6 und)* 7.50 €
  - Iberian croquettes (6 units)
- *Timbal de berenjenas al horno con bechamel de jamón* 16.00 €
  - Aubergines with ham bechamel
- *Parrillada de la huerta con queso de cabra gratinado y refrito de ajetes* 13.60 €
  - Grilled orchard with goat cheese and fried with garlic
- *Crema de temporada fría o caliente del chef* 8.90 €
  - Cream of cool season or warm chef

## *Pescados / Fish*

- *Bacalao gratinado con ali-oli de manzana y espuma Saint Germain* 19,50 €
  - Grilled Cod with apple ali oli and Saint Germain Cream
- *Merluza del cantábrico en salsa verde con almejas* 23,20 €
  - Cantabrian hake in green sauce with clams
- *Corvina a la plancha con crema gallega y verduras en tempura* 17.60 €
  - Corvina Galician grilled with cream and vegetables in tempura
- *Chipirones en dos cebollas* 23,50 €
  - Squid in two onions

## *Carnes / Meat*

- *Codorniz estofada al estilo cervantino con patata crujiente* 16,50 €
  - Cervantes style braised quail with crispy potato
- *Callos a la Madrileña* 17.00 €
  - "callos"(tripes)
- *Pluma ibérica con reducción de oporto, bouquet de rúcul y parmesano* 17.90 €
  - Iberian pork with port wine reduction , arugula and bouquet, parmesan
- *Rabo de toro con parmentier violet y nabo* 20.90 €
  - Oxtail with violet and turnip parmentier
- *Cochinillo tostado a baja temperatura con puré de granny smit y frutas acidas* 23.00 €
  - Piglet roasted at low temperature with mashed fruit and acid granny smit
- *Solomillo de ternera con pimientos y patata asada* 25.00 €
  - Sirloin steak with peppers and roasted potato

- *Pan/bread* 2,00€

**TIENEN A SU DISPOSICIÓN LA LISTA DE ALÉRGENOS.**

They have at their disposal the list of allergenic .

**10% IVA incluido**