

ENTRANTES

Jamón ibérico de Guijuelo con su pan tostado y tomate <i>Guijuelo's iberian ham with toast and tomato</i>	28,00 €
Anchoas de Santoña, piparras y sus tostas <i>Santoña's anchovies with toast and tomato</i>	23,50 €
Tomate Feo de Tudela con ventresca escabechada y cebolleta <i>Tudela's Tomato with fresh tuna belly and bulb onions</i>	16,00 €
Almejas roja al txakoli y cítricos <i>Clams in txakoli sauce with citrus scent and chilli</i>	14,50 €
Huevos de corral con hongos y ajetes <i>Farm eggs with mushrooms and young garlic</i>	16,50 €
Parrillada de verduras de temporada con codorniz a la antigua <i>Seasonal grilled vegetables with quail</i>	22,00 €
Pimientos de piquillo rellenos de brandada de bacalao con su bísquet <i>Piquillo peppers stuffed with cod emulsion</i>	15,00 €
Huevos fritos con patatas, jamón de Guijuelo y sus Gernikas fritos <i>Grilled green asparagus with mushrooms, purple potato and truffled egg</i>	19,50 €
Chipirones en su tinta sobre arroz cremoso <i>Squids in natural ink stew over creamy rice</i>	18,00 €

SOPAS FRÍAS Y ENSALADAS DE NUESTRA HUERTA DE LA VEGA

Salmorejo tradicional con su huevo y jamón picado <i>Salmorejo -cold tomato soup- typical spanish</i>	10,00 €
Gazpacho tradicional con su guarnición <i>Cold vegetables soup typical spanish</i>	8,00 €
Gazpacho de fresón y sus pimientos <i>Cold strawberry and tomato soup with green peppers</i>	11,00 €
Ensalada de tomate rosa con sardinas y sopa de guisantes <i>Pink tomato salad, marinated sardines and pea soup</i>	12,00 €
Ensalada de lechuga viva con bacalao, naranja y patata morada <i>Living lettuce, simmer codfish, orange and purple potato</i>	14,00 €

PESCADOS

Sapito a la bilbaína con patatas panaderas <i>Grilled monkfish with garlic and olive oil emulsion with potatoes</i>	27,00 €
Merluza del Cantábrico con almejas en salsa verde <i>Cantabrian hake in green sauce with clams</i>	23,50 €
Lomo de bacalao al gusto: pilpil, vizcaína o Club Ranero <i>Cod in three sauces to choose</i>	28,00 €
Calamar de potera a la parrilla con patatas a la gallega para 2 personas (800 gr aprox.) <i>Grilled squid with boiled potatoes and sweet paprika</i>	42,50 €

CARNES

Carrilleras de cerdo ibéricas lacadas sobre cremoso de calabaza <i>Pork cheeks in sauce with creamy pumpkin</i>	23,00 €
Entrecote a la plancha con su guarnición (400 gr) <i>Grilled entrecote with garnish</i>	28,00 €
Chuletón al aroma del monte Amboto con pimientos de Ibarra (Peso aproximado 1,200 kg) <i>Smoked T-Bone steak with herbs and Ibarra green peppers</i>	59,90 €
Rabo de toro estofado con croqueta líquida de patata <i>Traditional oxtail stew with liquid potato croquette</i>	21,00 €
Chuletillas de cordero, patatas, setas y sus padrones <i>Grilled Lamb chops with potatoes, mushrooms and peppers</i>	24,00 €
Menú degustación del Alabardero con bebida incluida	55,00 €

De la huerta, a su mesa

Nuestros platos se elaboran con frutas, verduras y hortalizas que recogemos cada día de nuestra huerta en Aranjuez (Madrid).

Pregunten por las sugerencias del chef diarias.

Todos nuestros platos tienen el IVA incluido / VAT included