





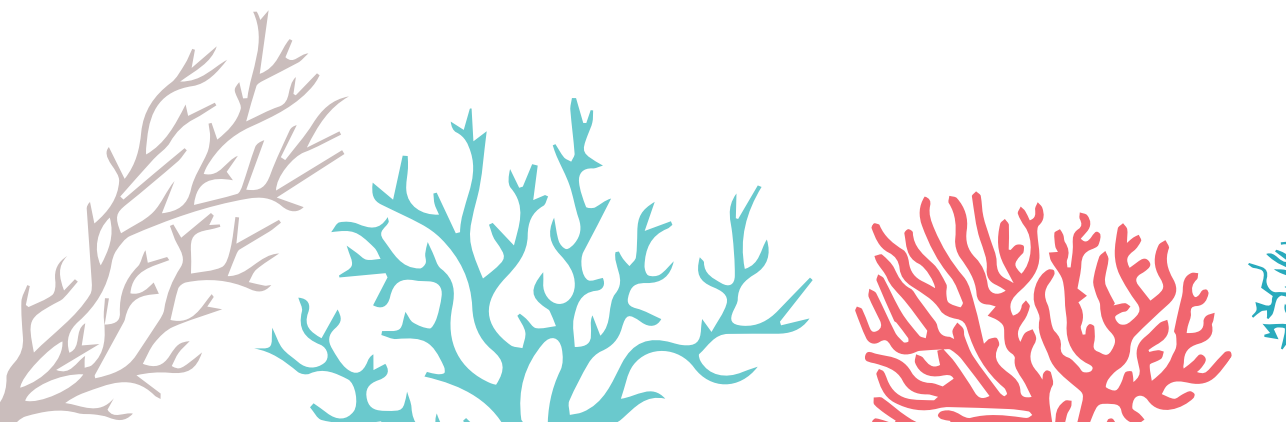


Para el centro

Salmorejo 	9,00 €
Tabla de Quesos 	16,00 €
Queso Curado de Oveja 	12,00 €
Calamares Fritos  	10,00 €
Carpaccio de Pulpo 	13,00 €
Ensaladilla de Langostinos     	11,50 €
Milhoja de Berenjena Confitada 	9,00 €
Revuelto de Langostinos, Calabacín y Gulas   	11,00 €
Revuelto de Bacalao con Crujiente de Patata   	10,00 €
Tosta de Sardina Ahumada, Salmorejo y Mayonesa de Albahaca  	4,00 €
Huevos Rotos con Habitas, Patatas y Jamón 	11,00 €
Entier de Pato con Manzana Caramelizada y Gelatina de PX  	16,00 €
Lasaña de Buey al "Estilo Italiano" 	13,50 €
Croquetas de Rabo de Toro   	11,00 €
Croquetas de Puchero   	9,00 €

Ensaladas

Ensalada de Queso de Cabra, Salmón, Mango y Nueces  	11,50 €
Tomate "Cabeza de Buey" con Burrata Italiana  	12,00 €
Ensalada Templada de Pato  	12,95 €



Arroces

(Paellera - Mínimo 2 Personas – Precio por Persona)

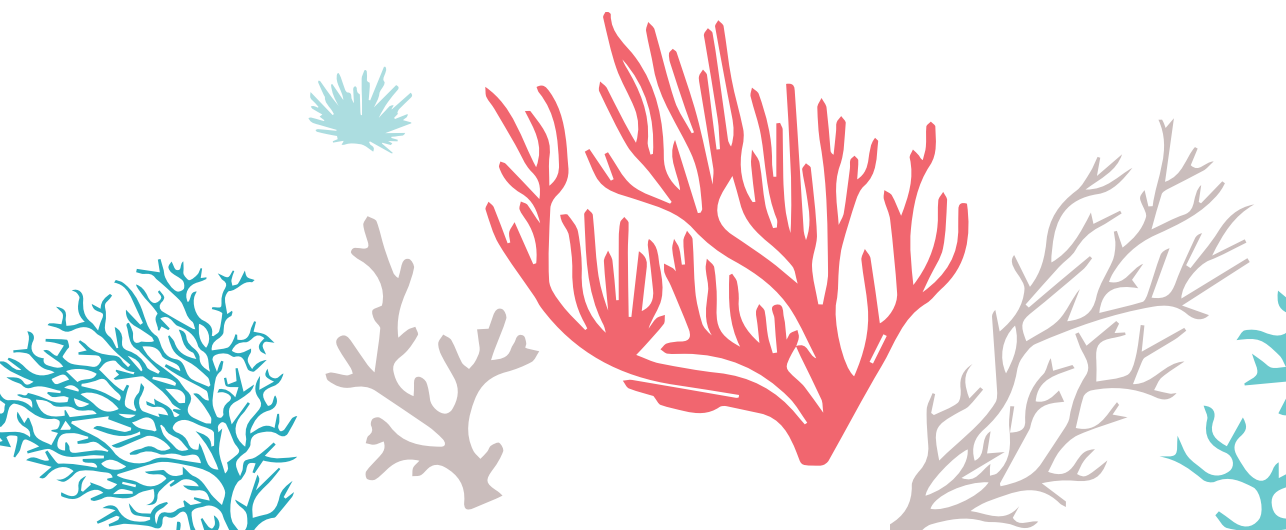
Arroz de Rabo de Toro	14,00 €
Arroz de Pescado y Marisco 🦀🐟	16,00 €

Pescados

Pulpo a la Brasa 🐙	16,00 €
Bacalao al Ajo Negro 🐟🍷	14,00 €
Lomo de Lubina al Horno 🐟	16,00 €

Carnes

Entrecot a la Brasa	16,00 €
Presa Ibérica a la Brasa	16,00 €
Abanico Ibérico a la Brasa	14,00 €
Entraña de Ternera a la Brasa	14,00 €
Chuletón de Ternera a la Brasa	28,00 €
Teriyaki de Abanico Ibérico	14,00 €
Nuestra Hamburguesa de Angus	16,00 €
Zancarrón de Cordero al Horno	18,00 €
Codillo Confitado a Baja Temperatura	14,00 €

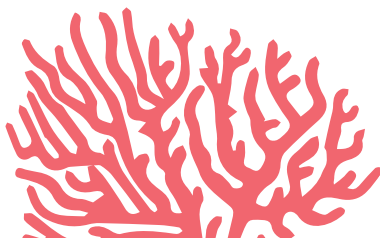


Postres

Tiramisú	  	4,50 €
Tarta de Queso	  	4,95 €
Muerte por Chocolate	  	4,80 €
Cremoso de Queso con Frutos Rojos	 	4,50 €
Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla	  	4,80 €

Carta infantil

Pasta del día	 	6,00 €
Fingers de Pollo	 	9,00 €
Bolitas de Flamenquín	  	12,00 €
Huevos Fritos con Patatas		7,50 €
Perrito Caliente con Patatas Fritas	 	4,50 €
Hamburguesa Completa con Patatas Fritas	 	6,00 €



Carta de vinos

Blancos

FINOS

Fino El Gallo Amargoso	9,00 €
Fino Pompeyo en Rama	10,00 €

SECOS Y AFRUTADOS

Viña Verde	10,00 €
Barbadillo	13,00 €
Yllera Vendimia Nocturna Verdejo	15,00 €
Perro Verde Verdejo	15,00 €

Rosados

Yllera Rosé	14,00 €
Protos Rosado	14,00 €

Espumosos y Cavas

Yllera Verdejo Frizzante	12,00 €
Yllera Rosé Frizzante	12,00 €
Buche Cava Brut – Extremadura	14,00 €
Möet & Chandon Brut Imperia	40,00 €



Carta de vinos

Tintos

D.O. CASTILLA LA MANCHA

Mauro 36,00 €

D.O. RIOJA

El Coto 16,00 €

Ramón Bilbao 18,00 €

Azpilicueta 18,00 €

Luis Cañas 24,00 €

Muga 26,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Claus 16,00 €

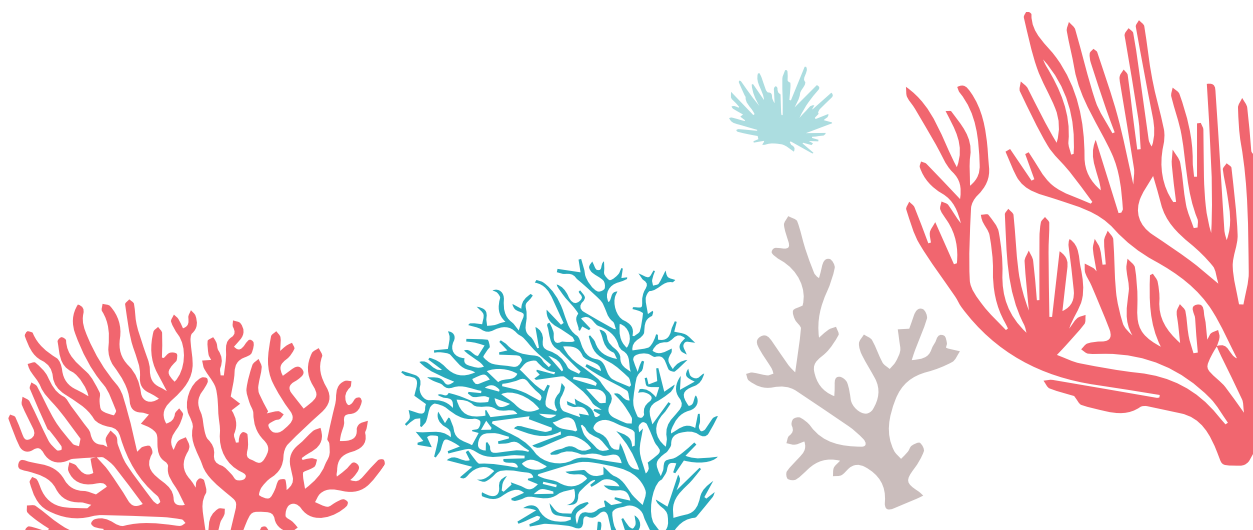
Pepe Yllera 18,00 €

Finca Resalso 20,00 €

Emilio Moro 24,00 €

Matarromera 28,00 €

Pago de Carraovejas 38,00 €



Copas y Combinados

JOHNNIE WALKER BLACK 8,00 €
Recomendado con Ginger Ale.

CARDHU 12 AÑOS 8,00 €
Recomendado con toque de Vermouth y bitter de naranja.

CACIQUE 500 7,00 €

RON ZACAPA CENTENARIO 23 SOLERA 8,00 €

TANQUERAY Nº TEN GINEBRA 7,00 €

TANQUERAY SEVILLA – GINEBRA 6,00 €

CIROC – VODKA 6,00 €
Recomendado en cualquiera de sus sabores
(Fresa, Piña, Melocotón y Coco), y con refresco de lima (7 Up).

BAILEYS CHOCOLATE LUXE 4,50 €

