



Ibéricos de La Hoja de Carrasco

(Acompañados con pan y tomate concassé)

- Jamón ibérico de bellota
- ½ Jamón ibérico de bellota
- Surtido de ibéricos de bellota (Jamón - lomo - salchichón - chorizo)
- Lomo ibérico de bellota
- ½ Lomo ibérico de bellota

Frios

- Tarrina de foie (Micuit) con mango y texturas de maíz ☒
- Steak - tartare de ternera, con mostaza de Dijón y huevas de Lumpo ☒
- Ensalada de hojas con langostinos rizados y yemas de tzatziki ☒
- Tartar de atún rojo con queso de cabra y tomates ☒

Calientes

- Huevos poché sobre patatas chips, crujiente de jamón y virutas de foie ☒
- Risotto de boletus, crujientes, vieiras rustidas y parmesano ☒
- Parrillada de verduritas con sus crujientes y yemas de huevo ☒
- Pulpo a la brasa con espuma de tortilla, trigueros y pimentón ☒
- Croquetas de rabo de toro con mermelada de pimientos

Pescados

- Tataki de atún rojo, texturas de tomates y guasacaca
- Lomos de salmónes, crema de gambas, tirabeques y pan de tinta
- Bacalao a la leña con chipirones ahumados y pan de kombu ☒

Asados en horno de leña

- ¼ Lechazo con patatas panadera y ensalada (2 personas - Por encargo) ☒
- ¼ Cabrito con patatas panadera y ensalada (2 personas - Por encargo) ☒
- Paletilla de lechazo con patatas panadera y ensalada ☒
- Cochinillo asado con patatas panadera y ensalada ☒

Carnes

(Ternera de la Valmuza)

- Preso (Bola) ibérica a la brasa con boniato y carbonara ibérica
- Chuletillas de lechal al sarmiento, espárragos trigueros y patatas ☒
- Solomillo de ternera con foie asado y bolas de patatas ☒
- Entrecot de ternera con verduritas a la brasa y patatas ☒
- Chuletón de ternera, calabacín a la brasa y patatas ☒

Rogamos comuniquen al camarero posibles alérgias.

☒ Sin gluten. Apto para celíacos.

Servicio de panes artesanos: 2,00€.

Precios con IVA incluido.



Postres

Milhojas de crema Pastelera, galleta de naranja y helado de mango
Tarta de manzana golden, helado de vainilla y puré de ciruela (15 min.)
Coulant de chocolate fundido y helado de nueces (15 min.)
Espuma de petsui, koyak, coco y texturas de frutos rojos
Royal de caramelo con helado ahumado de nata y pan brioche caramelizado



Menú diario

ENTRANTES:

Surtido de ibéricos de bellota
(Acompañados con pan con tomate concassé)

• • •

Bacalao a bras con aceite de aceitunas negras

SEGUNDO:

Cochinillo asado con patatas panadera y ensalada

POSTRE:

Royal de caramelo con helado ahumado de nata
y pan brioche caramelizado

Incluye:

Servicio (Pan artesano y aceite) y agua

• • • • •

Precio: 34,00€