

Menú



Entrantes

STARTERS

	T	M	R
Plato de jamón de bellota con tostas con salmorejo Platter of acorn-fed Iberian ham with salmorejo toasts			21€
Tabla degustación de quesos nacionales Spanish cheese tasting board			14,5€
Tartar de atún rojo con cama de aguacate Bluefin tuna tartar on a bed of avocado			18€
Tartar de aguacate y langostinos ¡RECOMENDADO! Avocado and prawn tuna tartar			14€
Croquetas de la casa ¡RECOMENDADO! Homemade croquettes			1,5€ · 8€ · 12€
Patatas bravas Spicy fries			8€
Patatas arrieras Potatoes with garlic shrimp and ali-oli			14€
Huevos rotos con jamón de bellota broken eggs with Acorn-Fed iberian Ham			14€
Gambones al pil-pil Pil-Pil Prawns			16€
Ensaladilla rusa Rusian salad			3,5€ · 7€ · 10€
Ensaladilla de pulpo Octopus salad			4,5€ · 9€ · 16€
Albóndigas en salsa del chef Meatballs with the special Chef's sauce			4€ · 8€ · 12€
Carne en salsa de la abuela Grandma's meat stew			4€ · 8€ · 12€

Servicio de pan 1€ · Bread service 1€

Todos nuestros precios incluyen IVA · All our prices include VAT

Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos potenciales,
por favor, informe a nuestro personal si tiene algún tipo de alergia o intolerancia

Some of our dishes may contain potential allergens. Please inform our staff if you have any allergies or intolerances

Pescado congelado previamente al menos 24h · All fish has been previously frozen for at least 24 hours

Ensaladas

SALADS

R

Ensalada del chef · Chef's salad

Mezclum, gambón, ajo, piñones y pasas

Mixed greens, king prawn, garlic, pine nuts and raisins

13€

Ensalada templada de la huerta · Warm salad from the garden

Tomates cherry con aliño de queso de cabra, orégano y encurtidos

Cherry tomatoes with goat cheese dressing, oregano and pickles

14€

Ensalada crujiente · Crispy salad

Pollo crujiente, mezclum, nueces, tomate y salsa de miel y mostaza

Crispy chicken, mixed greens, walnuts, tomatoes and a honey mustard glaze

16€

Ensalada Avocado **¡RECOMENDADO!**

Mezclum, wakame, pollo crujiente, guacamole, tomate seco y salsa trufada

Mixed greens, wakame, crispy chicken, guacamole, sun-dried tomato and truffle sauce

16€

Tapas Gourmet

GOURMET TAPAS

T R

Pollo teriyaki sobre cama de arroz

Teriyaki chicken on a bed of rice

8€

Avo pulpo **¡RECOMENDADO!**

Pulpo frito sobre cama de tartar de aguacate y salsa del pimentón

Fried octopus on a bed of avocado tartare and smoked paprika sauce

8€

Explosión de queso de cabra **crujiente de bacon, cebolla caramelizada y salsa de frutos rojos**

Crispy goat cheese explosion with bacon, caramelized onion and red berry sauce

6€

Bombas de gambón al pil-pil

Pil-pil prawns bombs

5€

Crep de marisco o de espinaca y requeson

Seafood crêpe or spinach and ricotta

7€

Banderilla de torrezno de Soria

Skewer of torrezno from Soria

5€ 14€

Gozas de pollo o verdura (5uds.)

Chicken or vegetables gozas (5u)

7€

Saquito de rabo de toro sobre crema de salsa chili **TAPA GANADORA 2024**

Oxtail pouch over chili cream sauce

5€

Twister de langostino

Prawns twister

4€

Pregunte por nuestra tapa del día Ask for our special tapa of the day

Docaditos Gourmet

GOURMET BITES

	T
Tosta de atún sobre crema de trufa Tuna toast on a truffled cream	6€
Tosta de jamón de bellota con trufa y huevo de codorniz ¡RECOMENDADO! Iberian ham toast with truffle and quail egg	6€
Mini hamburguesa retinta Veal mini burger	6,5€
Mini hamburguesa de ciervo con salsa tártara ¡RECOMENDADO! Mini venison burger with tartar sauce	7€
Mini hamburguesa vegana de falafel Falafel vegan mini burger	5,5€
Mini brioche de roastbeef Mini brioche with roast beef	6€
Pan Bao de calamar o cerdo teriyaki Bao bun with squid or teriyaki pork	6€

Pescado

FISH

	M	R
Pregunte por nuestro pescado del día Ask for our special fish of the day		
Atún rojo sobre tomate concassé y verduritas en tempura Red tuna over concassé tomato and tempura vegetables		23€
Salmón en costra crujiente con bol de wantún y verduritas en tempura Crispy-crusted salmon with wonton bowl and tempura vegetables		16€
Rosada frita o plancha Fried or grilled rosada fish		13€
Cazón en adobo Andalusian-style marinated dogfish		9€ · 15€
Calamar nacional a la plancha o frito ¡RECOMENDADO! National squid grilled or deep fried		21€

Carnes

MEATS

	R
Carrillada al vino tinto con puré trufado Slow braised porl cheeks in red wine sauce with truffled purée	16€
Delicia de pato al estilo Pekín sobre cous cous Peking style duck delight over couscous	18€
Escalopines de retinta con papas fritas y pimientos del padrón Retinta beef scallops with fries and Padrón peppers	17€
Costilla en salsa bbq ¡RECOMENDADO! BBQ ribs	18€
Fingers de pollo Chicken fingers	?€
Secreto ibérico con patatas gajo y pimientos del padrón Iberian pork "secreto" with potato wedges and Padrón peppers	18€
Chuleton de rubia gallega 30 días de maduración (530gr aprox) Galician blonde ribeye, 30-day dry-aged (approx. 530g)	80€/kg

Hamburguesas de autor

SIGNATURE BURGERS

Hamburguesa de ternera retinta 200gr 15€

Con huevo, bacon, queso, lechuga y tomate
200gr. veal burger with egg, bacon, cheese, lettuce and tomato

Hamburguesa crispy de pollo con salsa de queso picante o salsa de trufa 15€

Crispy chicken burger with spicy cheese or truffle sauce

Paellas

RICES

Mixta 16€

Mixed

Marisco 18€

Seafood

Arroz negro 20€

Black rice

Pregunte por nuestro menú infantil Ask for our kids menu