Para abrir boca

Pan de coca de cristal 4,50 €
con tomate de colgar y AOVE.

Pan de masa madre 6,50 €
con mantequilla ahumada.

Jamón de bellota 100 % ibérico 29 €
Maldonado, cortado a cuchillo.

Anchoas del Cantábrico 00 (2 uds) 8 €
sobre pan de coca de cristal.

Ostra al natural (ud) 4,50 €

Vieira a la brasa (ud) 5 €
con AOVE y perejil.

Croqueta de jamón de bellota (ud) 3 €

Croqueta de rabo de toro (ud) 4,30 €
con papada 100 % ibérica.

Frescos y crudos

Tartar de gamba blanca 22 €
con caviar, sobre ajoblanco suave y acompañado de tostaditas.

Bocadito de steak tartar (2 uds) 10 €
sobre hojaldre crujiente y yema curada.

Carpaccio de picaña 18 €
de vaca madurada.

Tosta de carpaccio 8 €
de solomillo de rubia gallega sobre pan de cristal con foie micuit y vinagreta de trufa.

Nuestra ensaladilla 12 €
con tartar de atún salvaje y piparras encurtidas.

Burrata artesana de Puglia 15 €
con rúcula, tomates secos caseros y pesto rosso.

Ensalada César con pollo 12,50 €
con nuestra salsa clásica de anchoas, picatostes crujientes y virutas de parmesano.

Al calor

Las bravas de Puro 7 €
con salsa castiza y alioli de ajo asado.

Calamares a la andaluza 14 €
con ralladura de cítricos.

Torreznos de Soria 12 €
crujientes, con parmentier de patata.

Verduras de temporada 9 €
salteadas al ajillo.

Huevos fritos de Calaf 9,50 €
con su puntilla, velo de panceta ibérica y patatas fritas.

Canelón de rustido y foie 16 €
con salsa Mornay, jugo de asado y setas de temporada.

Pollo anticuchero 12 €
marinado con romero, ají amarillo, pimentón de la Vera y orégano.

A la brasa

Pulpo 27 €
con parmentier de patata, chalaca y nuestro aliño de la casa.

Salmón noruego 21 €
con verduritas al carbón y beurre blanc.

Bacalao de Islandia 25 €
sobre salsa de champagne y alcachofa crujiente.

Contramuslo de pollo de pagès 17 €
deshuesado y con su piel, acompañado de verduritas asadas al aceite de limón y jugo de asado.

Pluma ibérica 24 €
con parmentier de boniato y chalotas encurtidas.

Solomillo de vaca rubia gallega 33 €
con patatas fritas cortadas a mano y mantequilla de pimentón.

La sobremesa también se comparte.