



ENTRANTES

Individuales

	<i>Precio x Persona</i>
Crema de foie, dados de granny smith y espuma de sidra	5,00 €
Crema de queso curado de La Antigua, langostinos, trigo y huevas de pez volador	6,50 €
Crema de boletus, picatostes, champiñón, trigueros y yema de huevo, CON TRUFA	5,70 €
Crema de boletus, picatostes, champiñón, trigueros y yema de huevo, SIN TRUFA	4,10 €
Un guiño a Madrid <i>No podía faltar, "EL MEJOR BOCATA DE CALAMARES DEL MUNDO"</i>	5,00 €
Ceviche de atún, licuado de tomate y crema de boniato asado	7,50 €
Tuétano, atún kena y encurtidos	7,50 €



ENTRANTES

Para compartir

Croquetas de La Abuela. Regresan nuestras famosas croquetitas de jamón	7,70 €
Ravioli de pato, bechamel de café y clavo, frutos rojos y avellana	9,50 €
Boloñesa de calamar	10,00 €
Torrija salada, jamón ibérico, tomate seco y crujiente de queso de oveja curado	7,90 €
Panceta ibérica frita y chimichurri	6,90 €
Plato de la semana. Cada semana una ocurrencia de nuestro chef	10,50 €
Ensalada tibia de codorniz escabechada (mini)	6,50 €
Ensalada de hojas tiernas, nueces, dados de queso y vinagreta de aceitunas negras	8,50 €
Anchoas de Santoña con pan bastón (6 unidades)	16,00 €
Servicio de comedor y aperitivo <i>(por persona)</i>	1,50 €



RACIONES

Ibéricos



Jamón Ibérico de bellota *Geminiano cortado a cuchillo en el momento*

1/2 ración

14,50 €

ración

23,50 €

Suplemento de pan con tomate

2,50 €

Lomo Ibérico de bellota *Geminiano cortado a cuchillo en el momento*

20,90 €

Tabla de ibéricos

15,00 €

Surtido ibéricos de Geminiano cortados a cuchillo, lomo, chorizo y salchichón

Quesos

Degustación de quesos artesanos de cabra verata

(Pimentón, Ceniza y Moho blanco)

14,50 € 20,90 €

Queso Viejo

HACIENDA ZORITA



10,90 € 17,90 €





NUESTRAS CARNES

Carrilleras guisadas con gofre belga	14,90 €
Risotto, carpaccio marcado de solomillo ibérico, albahaca y piñones	14,90 €
Nuggets de pierna de conejo con pistacho, yogurt y menta	18,00 €



Mollejas de lechal fritas, con adobo argentino	14,90 €
Tatakya de lomo de vaca vieja morucha* de MENDO con texturas de boniato	22,50 €
Tournedó de solomillo de ternera morucha* de MENDO con gofre de patata y reducción de su jugo	22,50 €

* Maduración mínima 45 días.



INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS



NUESTROS PESCADOS

Dorada rizada, Tonkatsu, Wok de verduras y Caqui	17,90 €
Cocochas en salsa verde de codium y arroz salvaje	21,00 €
Lomo de atún a la plancha, con crema de escabeche (Atún rojo de aleta Azul)	21,00 €
Sugerencia de temporada	(consultar precio s/m)



POSTRES

Tocinillo de cielo y gotas de fruta	5,00 €
Nuestra tarta tatin, chantilly y helado de vainilla	5,00 €
Esfera de chocolate, brownie y frutos rojos	6,50 €
Maracuyá y albahaca	5,00 €
Crema de la Abuela, helado de chocolate y espuma de galleta	5,00 €



En cumplimiento y según el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos a su disposición una carta de alérgenos. Para cualquier duda consulte a nuestro personal.

Obligatorio, un plato principal por persona (pescados o carnes)