



PARA COMPARTIR / À PARTAGER

AL CARBÓN

PAN CON TOMATE 8
Pain frotté à la tomate

GUACAMOLE AHUMADO 15
Guacamole fumé

HALLOUMI A LA PARRILLA 14
Halloumi grillé au feu de bois

FRITOS POR UNIDAD

CROQUETA DE QUESO FUNDIDO 9
Croquette au fromage fondant

CROQUETA DE BUEY 11
Croquette de bœuf braisé

EMPANADA DE JAMON Y QUESO 12
Jambon blanc & mozzarella fumée

EMPANADA DE CARNE CORTADA 13
Filet de bœuf & légumes au charbon

LOS MIÑON DE LA CASA

MILHOJAS IBÉRICO 15
Millefeuille de pommes de terre, jambon bellota

CHURROS CON TERRINA 11
Churros au foie gras poêlé

CHURROS CON CAVIAR 15
Churros au caviar

LA CHARCUTERÍA DE BELLOTA

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 36€/50g 55€/90g
Jambon 5j

PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 25
Épaule de jambon ibérique

TÁRTAR DE JAMÓN 27
Tartare de jambon ibérique, câpres & sauce tartare

LA CHARCUTERÍA DE BUEY

CARPACCIO DE JAMON DE BUEY 22
Carpaccio de jambon de bœuf, citron & huile d'olive

EL SECRETO DE VACA VIEJA 32
Charcuterie exceptionnelle, affinée et maturée 45 jours

CECINA DE BUEY DE KOBE 49
50g de jambon de bœuf de Kobe

LIGERO

ENSALADA DE AGUACATE 22
Salade de piment doux, tomates, maïs & avocat à la braise

ANCHOAS DE SANTOÑA 18
Anchois à l'huile & pain

CEVICHE DE LUBINA 26
Ceviche de loup mi-cuit, avocat, sauce leche de tigre

CARPACCIO BIKINI 45
Carpaccio de crevettes, sauce au fruit de la passion & caviar

PIQUILLOS 16
Poivrons doux à l'huile d'olive & pancetta de porc croquante

PLATOS FUERTES / PLATS PRINCIPAUX

CARNE / VIANDES

VACUNO ESPECIAL / PIÈCES SIGNATURES



Lagrima de ternera
Onglet de bœuf Continental 29



Entraña negra
Hampe de bœuf Black Angus 39



Filete mignon
Filet mignon Continental 43
Filet mignon de bœuf Wagyu 99

VACUNO DE RÉSERVA / BOEUF DE RÉSERVE



Picanha Angus
Picanha de bœuf Black Angus 48
Picanha de bœuf Wagyu FI 65



Corte del silencio katana
Bavette Miyazaki Sunflower 95



Solomillo de pastura
Coeur de filet Continental 59
Coeur de filet de bœuf Wagyu 149

SELECCIÓN GRAN RESERVA / SELECTION GRANDE RÉSERVE



Ojo de bife ancho
Coeur d'entrecôte Angus 79
Coeur d'entrecôte Wagyu 154



Chuleta de vaca añejada
Côte de bœuf maturée Avileña pour 2/3 250
Côte de bœuf maturée Cachena pour 2/3 280



Costilla real de wagyu FI
Tomahawk de Wagyu pour 2/3 495

CERDO, CORDERO, POLLO / PORC, AGNEAU, POULET



Pluma Ibérica
La pluma de porc Ibérique 38



Costillas de cordero
Côtelettes d'agneau grillées sauce à la menthe 49



Ave de corral
Volaille fermière à la broche, herbes fraîches 29

PESCADO / POISSON



Calamares
Calamars grillés, ail & persil 34



Pescado del día
Poisson du jour selon arrivage



Lenguado asado
Sole rôtie 65

SALSAS CASERAS

Toutes nos viandes sont servies avec nos sauces

CHIMICHURRI

Sauce verte sud-américaine aux herbes

ROMESCO DE PIQUILLOS

Piquillos, amandes, graines de tournesol

PICO DE GALLO

Oignon, tomate, piment, huile d'olive

ACOMPAÑAMIENTO

Nos viandes sont servies avec une pomme de terre signature



PATATAS BRAVAS
Pommes de terre signature, sauce piquante brava 15



PADRÓN
Piments doux 12



ESPÁRRAGOS ASADOS
Asperges blanches grillées 18



ESPINACAS A LA CREMA
Épinards frais à la crème de Parmesan, zestes de citron 14



ALCACHOFAS PEQUEÑAS
Petits artichauts 22



MAÍZ A LA PARRILLA
Épis de maïs grillé, crème chimichurri 15