

PARA ABRIR BOCA • TAPAS TO START

media / ración

OSTRA GILLARDEAU AL NATURAL (1 UND.) GILLARDEAU OYSTER, SERVED NATURAL (1 PC.)	6.50
BOLLITO DE CALAMAR Y SALSA BRAVA FRIED SQUID SANDWICH W. BRAVA SAUCE AND ALIOLI	5,75
MOLLETE DE BENAJOÁN CON PANCETA CONFITADA, COL, MAYO CHIPOTLE Y CILANTRO TRADITIONAL ANDALUSIAN BREAD W. CONFIT PORK BELLY, CABBAGE, CHIPOTLE MAYO AND FRESH CORIANDER	7.50
OREJA DE CERDO FRITA CON SALSA PICANTE CRISPY FRIED PORK EAR WITH SPICY SAUCE	9,00
BRIOCHE DE CHORIZO PICANTE CON PATATAS PAJA Y HUEVO DE CODORNIZ SPICY CHORIZO BRIOCHE W. SHOESTRING POTATOES AND QUAIL EGG	9.50
ESPÁRRAGO "LA CATEDRAL DE NAVARRA" CON MAYONESA CÍTRICA, ANGIULA AHUMADA Y ACEITE DE HIERBABUENA (1 UND.) WHITE ASPARAGUS, CITRUS MAYONNAISE, SMOKED EEL AND SPEARMINT OIL (1 PC.)	10.00
BOMBA CRUJIENTE CON SALMOREJO PICANTE Y VENTRESCA (2 O 4 UDS.) CRISPY BALL 'SALMOREJO' W. CANNED TUNA BELLY (2 OR 4 PCS.)	5,50 • 11,00
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO "DEHESA DE LOS MONTEROS" (2 O 4 UDS.) HOMEMADE IBERIAN HAM CROQUETTES (2 OR 4 PCS.)	6.50 • 13.00

PARA COMPARTIR • SHARES

NUESTRA ENSALADILLA RUSA OUR TAKE ON RUSSIAN-STYLE POTATO SALAD W. CANNED TUNA BELLY, PICKLED PIPARRA PEPPER HOMEMADE MAYONNAISE	6.50 • 13.00
TOMATE RAF CON ACEITE DE ALBAHACA Y MENTA "RAF" TOMATO W. BASIL OIL AND FRESH MINT	12.00
TOMATE RAF CON VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLA "RAF" TOMATO W. CANNED TUNA BELLY AND ONION	14.50
MEJILLONES A LA BEURRE BLANC DE OVEJA, MANZANILLA PASADA Y ACEITE DE CARBÓN MUSSELS W. SHEEP'A BEURRE BLANC, AGED MANZANILLA SHERRY AND CHARCOAL OIL	14.00
ALCACHOFAS A LA BRASA, JUGO DE PALO CORTADO, YEMA DE HUEVO Y PAPADA DE CERDO "DEHESA LOS MONTEROS" CHARCOAL-GRILLED ARTICHOKE W. SHERRY REDUCTION, EGG YOLK AND IBERIAN PORK JOWL	15,00
TORTILLA ESCABECHADA DE BOLETUS Y TRUFA PICKLED OMELETTE W. BOLETUS MUSHROOMS AND TRUFFLE	18.00
GAZPACHUELO FRÍO DE PIMIENTOS Y TOMATES VERDES, ATÚN DE ALMADRABA, ACEITE DE ALBAHACA Y AVELLANAS DE WASABI CHILLED GREEN TOMATO AND PEPPER GAZPACHUELO, W. RAW TUNA AND BASIL OIL AND WASABI HAZELNUTS	18,00
SALPICÓN DE VIEIRAS CURADAS CON JUGO DE PIMIENTOS AMARILLOS PICANTE Y VERDURAS ENCURTIDAS CURED SCALLOP SALPICÓN W. SPICY YELLOW PEPPER VINAIGRETTE AND PICKLED VEGETABLES	22.00

Servicio de pan / Artisan bread 3,00
Pan sin gluten / Gluten-free bread 3,00

PRINCIPALES • MAIN COURSES

HAMBURGUESA DE VACA A LA BRASA, CHEDDAR, RÚCULA BACON, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y MAYO SRIRACHA CHARCOAL-GRILLED BEEF BURGER W. CHEDDAR, ROCKET, BACON, PICKLED RED ONION AND SRIRACHA MAYO	22,00
BOCADILLO DE PASTRAMI IBÉRICO EN BRIOCHE DE MANTEQUILLA, ENSALADA COLESLAW, RÚCULA, PEPINILLOS Y MAYO DE MOSTAZA IBERIAN PORK PASTRAMI BRIOCHE W. COLESLAW, ROCKET, PICKLES AND MUSTARD MAYONNAISE	24,00
CANELON DE POLLO RUSTIDO Y BECHAMEL DE TRUFA ROASTED CHICKEN CANNELLONI WITH TRUFFLED BÉCHAMEL SAUCE	23.00
DORADA A LA BRASA CON PIL PIL DE JUDÍAS VERDES CHARCOAL-GRILLED SEA BREAM WITH GREEN BEANS PIL PIL	28.00
LUBINA FRITA EN ADOBO, LECHUGA, PICO DE GALLO Y MAYONESA DE ADOBO ANDALUSIAN-STYLE MARINATED FRIED SEA BASS, LETTUCE, PICO DE GALLO AND ADOBO MAYONNAISE	28,00
TUÉTANO A LA BRASA CON TARTAR DE VACA CHARCOAL-GRILLED BONE MARROW W. BEEF STEAK TARTARE	23,50
POLLO PICANTÓN CON RAGOUT DE PATATAS, CEBOLLITAS Y MOSTAZA CORNISH HEN W. POTATO RAGOUT, PEARL ONIONS AND MUSTARD	28,00
SOLOMILLO DE VACA A LA PIMIENTA CON PATATAS FRITAS PEPPERCORN BEEF TENDERLOIN W. FRENCH FRIES	28,00
PALETILLA DE CORDERO CON GUARNICIÓN DE PATATAS EN SU JUGO SLOW-COOKED LAMB SHOULDER W. POTATOES IN ITS OWN JUS	50,00

GUARNICIONES • SIDES

PATATAS FRITAS FRENCH FRIES	7,50
COGOLLOS DE LECHUGA ALIÑADOS Y CEBOLLA TIERNA DRESSED LETTUCE HEARTS AND SPRING ONION	7,00
PIMIENTOS DE PADRÓN FRIED GREEN LITTLE PEPPERS	10,00

CARNES A LA BRASA . CHARCOAL GRILLED MEAT

LOMO BAJO DE VACA (MÍNIMO 400GR.) CHARCOAL-GRILLED BEEF STRIPLOIN (MINIMUM 400GR.)	10,00/100GR.
CHULETÓN DE VACA SIMMENTAL DRY-AGED BEEF CHARCOAL-GRILLED BEEF RIB STEAK "SIMMENTAL"	90,00/KG.
CHULETÓN DE VACA FRISONA DRY-AGED BEEF CHARCOAL-GRILLED BEEF RIB STEAK "FRISONA"	90,00/KG.
CHULETÓN DE VACA CHAROLESA DRY-AGED BEEF CHARCOAL-GRILLED BEEF RIB STEAK "CHAROLESA"	90,00/KG.

No es posible elegir una cantidad exacta.
El peso de la carne variará según el corte.
Exact quantities cannot be guaranteed,
as it depends on the cut

POSTRES • DESSERTS

NUESTRO FLAN OUR SIGNATURE FLAN (CARMEL CUSTARD)	8,00
MANGO, SIROPE DE CIRUELA Y CHANTILLY DE VAINILLA FRESH MANGO, MANGO SORBET, PLUM SYRUP AND VANILLA CHANTILLY CREAM	9.00
COULANT DE GOFRE CON HELADO Y GOFRE (APROX, 10 MINUTOS) WARM WAFFLE COULANT W. ICE CREAM AND WAFFLE (APPROX. 10 MINUTES)	10.00
FRESAS CON NATA FRESAS ADEREZADAS CON VINAGRE BALSÁMICO, BASE DE PANACOTA, NATA DE YOGUR Y ROCA DE AVENA MARINATED STRAWBERIES WITH BALSAMIC REDUCTION, PANNA CREAM BASE, YOGURT MOUSSE AND OAT CRUMBLE	9.00

Los productos en carta pueden contener alérgenos o trazas de los mismos.
Para mayor información consulte a nuestro personal. IVA incluido.
We have all information regarding allergens available upon request.
VAT included.

Informamos a nuestros clientes que disponemos de
envases aptos para el excedente de su comida.
We have containers to take away the unconsumed food.