

El restaurante

Para compartir

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CHUCHILLO con pan y tomate	 	26.00€
TABLA DE QUESOS SELECTOS acompañada de pan, nueces y uvas	  	19.00€
ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA Y CEBOLLA MORADA		14.00€
ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS CON ATÚN ESCABECHADO EN CASA	 	18.00€
HUEVO DE OCA DEL DURATÓN CON ERIZOS DE MAR	 	20.00€
ANCHOA DEL CANTÁBRICO LOLÍN, PESCA DE PRIMAVERA CON DOS AÑOS DE CURACIÓN	  	24.00€
MICUIT DE FOIE CON HIGOS ENCURTIDOS		22.00€
PUERROS RELLENOS DE TXANGURRO Y BISQUÉ DE CARABINERO	   	20.00€
CROQUETAS CASERAS DE WAGYU 6 uds	  	18.00€
TARTAR DE ATÚN ROJO A NUESTRA MANERA	       	28.00€

De cuchara va la cosa

GUISO DEL DÍA (pregunta a nuestro personal de sala)	6.50€ tapa
	16.00€ ración

Arroces

mínimo 2 personas - precio por persona

ARROZ DE POLLO DE CORRAL Y BOLETUS		16.00€
ARROZ DE CHIPIRÓN Y GAMBÓN	   	18.00€

El restaurante

Nuestros pescados

LUBINA SALVAJE A LA PARRILLA 	28.00€
CHULETÓN DE MAR (ATÚN ROJO) para 2 personas 	56.00€
MERLUZA A LA ROMANA Y EMULSIÓN DE PIQUILLOS    	26.00€
BACALAO AL PIL PIL 	24.00€

Nuestras carnes

SOLOMILLO DE VACA ASADO A LA PARRILLA 	24.00€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO A NUESTRA MANERA    	24.00€
MOLLEJAS DE TERNERA A LA PARRILLA CON PATATA AL ROMERO  	22.00€
CHULETÓN DE VACA SIMMENTAL (venta al peso)	68.00€ precio Kg
LOMO ALTO WAGYU NACIONAL 320gr. aprox. conocido por su textura suave, succulenta y con un marmoleado excepcional, que garantiza un sabor profundo y jugoso en cada bocado.	58.00€ pieza
SOBRECOSTILLA WAGYU 200gr. aprox. Este corte, proveniente de reses de Wagyu criadas en las mejores condiciones, combina a la perfección ternura y firmeza, ofreciendo un equilibrio ideal entre textura y sabor.	32.00€ pieza
LOMO BAJO DOS PRIMAVERAS CHAROLÉS (venta al peso) Carne de vacuno joven de 12 a 13 meses. Carne suave, versátil, tierna y digestiva.	64.00€ precio Kg
LOMO BAJO HOLSTEIN (venta al peso) Carne de vacuno mayor de entre 4 a 6 años de la raza Holstein o Frisona. Maduración de 4 a 6 semanas.	68.00€ precio Kg
LOMO ALTO WAGYU JAPONÉS (venta al peso) su sabor rico, profundo y mantecoso que se derrite en la boca.	220.00€ precio Kg

El restaurante

Un dulce final

TARTA TEMPLADA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS 🍌🍌🍌🍌	7.00€
CARROT CAKE 🍌🍌🍌🍌	7.00€
TARTA FINA DE MANZANA Y HOJALDRE 🍌🍌🍌 (tiempo mínimo preparación: 8 min.)	7.00€
CAZUELA DE CHOCOLATE AL HORNO CON HELADO 🍌🍌🍌🍌🍌🍌	7.00€
MOUSSE DE CHEESCAKE CON COULIS DE FRUTOS ROJOS 🍌🍌🍌🍌	7.00€
TORRIJA CARAMELIZADA "EL PRADAL", CON CANELA Y HELADO DE TURRÓN (tiempo mínimo preparación: 8 min.) 🍌🍌🍌🍌	7.00€
HELADOS ARTESANOS	6.00€