

Carnes

<i>Perdiz al modo de Alcántara (1,7)</i>	19.00€
<i>Partridge mode Alcántara</i>	
<i>T-bon de angús</i>	56.00€
<i>Angus t-bon</i>	
<i>Entrecot de retinto</i>	17.50 €
<i>Retinto entrecote</i>	
<i>Lingote de cochinitillo asado con puré trufado</i>	16.50€
<i>Roast suckling pig ingot with truffle purée</i>	
<i>Maigret de pato al oporto (1-2)</i>	15.50 €
<i>Maigret of duck with port</i>	
<i>Canelones de presa ibérica rellena de boletus (2-7)</i>	15.50 €
<i>Iberian pork cannelloni stuffed with boletus</i>	
<i>Milhojas de foie con manzana asada (7)</i>	16.50 €
<i>Millefeuille of foie with roasted apple</i>	
<i>Carrilleras de ibérico al Pedro Ximénez (7)</i>	14.50€
<i>Cheeks iberian with Pedro Ximénez sauce</i>	
<i>Pregunten por nuestra selección de carnes a la parrilla de carbón (los fines de semanas o por encargo)</i>	

ALERGENOS

1-Gluten 2-Leche 3-Huevos 4-pescados 5-Cacahuets 6-Frutos secos 7-Sulfitos 8-Sesamo
9-Apjo 10-Crustáceos 11-Moluscos 12-Soja 13-Mostaza 14-Miel

Para cualquier duda sobre alérgenos consulte a nuestro personal

Pescados

<i>Atun rojo con chutney de mango (4-7-12-14)</i>	19.50 €
<i>Red tuna with mango chutney</i>	
<i>Rodaballo con salsa de pimientos rojos (4-2)</i>	19.00 €
<i>Turbot with red pepper sauce</i>	
<i>Bacalao gratinado con pisto(2-3)</i>	18.50 €
<i>Cod gratin with ratatouille</i>	
<i>Popiette de Lengüado con veloutte de pescado(1,2)</i>	19.50 €
<i>Sole popiette with fish veloutte</i>	

ALERGENOS

1-Gluten 2-Leche 3-Huevos 4-pescados 5-Cacahuets 6-Frutos secos 7-Sulfitos 8-Sesamo
9-Apio 10-Crustáceos 11-Moluscos 12-Soja 13-Mostaza 14-Miel

Para cualquier duda sobre alérgenos consulte a nuestro personal

Entrantes

<i>Jamon iberico de bellotta</i> <i>Iberic ham</i>	19.50 €
<i>Surtido de quesos extremeños (2)</i> <i>Assorted cheeses</i>	18.00 €
<i>Torta del casar gratinada (2)</i> <i>Torta del casar gratin</i>	15.50 €
<i>Salteado de boletus con trigueros y langostinos (7)</i> <i>Sauteed mushrooms with asparagus and prawns</i>	15.50 €
<i>Pastel de puerros gratinado (2-3)</i> <i>Leek pie</i>	13.50 €

Ensaladas

<i>Templada de bacalao (3-4-7-13-14)</i> <i>Moderate salad of cod</i>	14.50 €
<i>Milhojas de pimientos, boquerones y tomates confitados (4-7)</i> <i>Yarrow of peppers kind, anchovy and jam of tomat</i>	13.50 €

ALERGENOS

1-Gluten 2-Leche 3-Huevos 4-pescados 5-Cacahuetes 6-Frutos secos 7-Sulfitos 8-Sesamo
9-Apio 10-Crustáceos 11-Moluscos 12-Soja 13-Mostaza 14-Miel

Para cualquier duda sobre alérgenos consulte a nuestro personal

Postres

Milhojas de pasta filo con Mousse de tortaxta (1,2,3) 7.50 €

Mille-feuille of filo pastry with cheese mousse

Bizcocho fluido (1,2,3,6) 5.50 €

Fluid cake

Flan de castañas con crema de turrón(2,3,6) 5.50 €

Chestnut flan with nougat cream

Técula Mécula (1,2,3,6) 5.50 €

Tecula Mecula

Semiesfera de chocolate blanco y nougat helado (2,3,6) 5,50€

Hemisphere of white chocolate and iced nougat

Leche frita (1,2,3) 5.50 €

Fried milk

Tiramisú (1,2,3,6) 5.50 €

Tiramisu

ALERGENOS

1-Gluten 2-Leche 3-Huevos 4-pescados 5-Cacahuetes 6-Frutos secos 7-Sulfritos 8-Sesamo
9-Apio 10-Crustáceos 11-Moluscos 12-Soja 13-Mostaza 14-Miel

Para cualquier duda sobre alérgenos consulte a nuestro personal