

LA IMPORTANCIA DEL PRODUCTO

Jamón Ibérico de Bellota Gran Reserva "Carrasco"	(plato grande) (plato mediano)	23,50 € 17,50 €
Lomo Ibérico de Bellota Gran Reserva		22,00 €
Cecina (Jamón de Buey) "Casalba"		16,00 €
<i>(Alérgenos: Frutos secos)</i>		
Tabla de quesos de la zona		14,00 €
<i>(Alérgenos: Lácteos)</i>		
Anchoas de Santoña Doble Cero		25,00 €
<i>(Alérgenos: Gluten, Pescado)</i>		
Carpaccio de "picaña" de buey con toques orientales		18,00 €
<i>(Alérgenos: Gluten, Huevo, Soja, Frutos secos, Lácteos, Sésamo, Sulfitos, Mostaza)</i>		
Sopa fría de almendras y cigalas a la plancha		14,00 €
<i>(Alérgenos: Gluten, Frutos secos, Marisco)</i>		
Pan cristal con tomate		2,50 €
<i>(Alérgenos: Gluten)</i>		

LOS CLÁSICOS DE NUESTRA COCINA

Manitas de cerdo deshuesadas, boniato, trufa y Oporto		18,00 €
<i>Ganadores XIII Campeonato Nacional Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid</i>		
<i>(Alérgenos: Gluten, Sésamo, Lácteos, Sulfitos)</i>		
Nuestros callos de toda la vida		16,00 €
<i>Ganadores de la segunda edición del Campeonato Mundial de callos</i>		
<i>(Alérgenos: Gluten)</i>		
Pulpo braseado al jósper, parmentier de patata y ajada de pimentón		20,00 €
<i>(Alérgenos: Lácteos, Huevo)</i>		
Croquetas caseras de Jamón Ibérico (6 uds.)		13,20 €
<i>(Alérgenos: Gluten, Lácteos, Huevo)</i>		
Calamares de potera a la Andaluza		20,00 €
<i>(Alérgenos: Gluten, Huevo)</i>		
Mollejas de lechal encebolladas		18,00 €
Foie fresco a la sartén, vino dulce y melocotón		21,00 €
<i>(Alérgenos: Frutos secos, Sésamo, Sulfitos)</i>		

ENSALADAS Y VERDURAS

Salteado de verduras de temporada aromatizada al carbón de encina <i>(Alérgenos: Sésamo, Lácteos, Gluten)</i>	16,50 €
Espárragos de Tudela braseados al Jospier con jamón su mayonesa <i>(Alérgenos: Huevo)</i>	16,00 €
Tomate de Tudela con ventresca y cebolla roja crujiente <i>(Alérgenos: Pescado)</i>	16,00 €
Ensalada templada de queso, mango, tomate y yogur <i>(Alérgenos: Lácteos, Sésamo, Gluten, Frutos secos)</i>	14,00 €
Ensalada de espinacas fritas, chips de tomate y Cardamomo <i>(Alérgenos: Frutos secos, Gluten)</i>	12,50 €
Ensalada de jamón de pato, foie mi cuit y vinagreta de pasas <i>(Alérgenos: Frutos secos)</i>	14,00 €
Ensalada de burrata, tomate y albahaca <i>(Alérgenos: Lácteos)</i>	14,00 €

ARROCES

Arroz negro meloso con vieira crujiente y plancton marino <i>(Alérgenos: Crustáceo, Soja, Gluten, Sulfitos)</i>	18,00 €
Arroz meloso con setas de temporada y foie <i>(Alérgenos: Sulfitos)</i>	16,00 €

ASADOS TRADICIONALES AL HORNO

Cochinillo asado con patata panadera	24,50 €
Paletilla de cordero lechal (IGP Castilla y León) con patata panadera	25,00 €

CARNES EN NUESTRA PARRILLA DE CARBÓN (JOSPER)*

Chuletillas de lechal <i>(Alérgenos: Sésamo)</i>	25,00 €
Entrecôte de Vaca Gallega madurada (35 días)	25,00 €/400grs*
Chuletón de Vaca Gallega madurada (35 días)	52,00 €/750grs*
Solomillo de Morucha (nuestra raza de vacuno de la tierra) <i>(Alérgenos: Gluten, Sulfitos)</i>	23,50 €
Presa de cerdo Ibérico "Carrasco" braseada <i>(Alérgenos: Frutos secos, Soja, Sésamo)</i>	19,50 €

OTRAS CARNES...

Steak Tartar de Morucha <i>(Alérgenos: Sulfitos, Soja, Sésamo, Mostaza, Huevo, Gluten)</i>	21,50 €
Tataki de magret de pato con chutney de mango <i>(Alérgenos: Soja, Sésamo, Gluten)</i>	19,50 €

* *Nuestras carnes se sirven con patatas fritas o productos de temporada.*

* *Peso aproximado. Se facturará el precio real.*

PESCADOS

Tartar de atún con guacamole y cebolla morada (<i>picante</i>) (Alérgenos: <i>Sésamo, Pescado</i>)	24,00 €
Atún rojo con huevo a baja temperatura y patata al horno (Alérgenos: <i>Pescado, Soja, Huevo</i>)	24,00 €
Sashimi de atún rojo con ajoblanco y emulsión de tomate (<i>especialidad</i>) (Alérgenos: <i>Frutos secos, Soja, Gluten, Sésamo</i>)	24,00 €
Atún Rojo "vuelta y vuelta" con cebolla roja crujiente y salteado de verduras (Alérgenos: <i>Soja, Sésamo, Sulfitos, Gluten</i>)	24,00 €
Ceviche de vieira con guacamole y cebolla roja crujiente (Alérgenos: <i>Frutos secos, Moluscos, Gluten</i>)	22,00 €
Lenguado a la plancha (Alérgenos: <i>Pescado, Sésamo</i>)	24,00 €
Rodaballo con salteado de verduras orientales y ajonegro (Alérgenos: <i>Pescado, Soja</i>)	24,00 €
Gambas blancas de Huelva a la plancha (Alérgenos: <i>Marisco</i>)	28,00 €

NUESTROS POSTRES CASEROS

Tabla de quesos de la zona **14,00 €**
(Alérgenos: Lácteos)

Nuestra famosa torrija de brioche caramelizada al momento con helado de yogur Búlgaro **6,50 €**
(Alérgenos: Gluten, Lácteos, Frutos secos)

Milhojas de manzana asada y crema pastelera* **6,50 €**
(Alérgenos: Gluten, Huevo, Lácteos)

Coulant de chocolate con helado de vainilla* **6,50 €**
(Alérgenos: Gluten, Huevo, Lácteos)

Espuma de yogurt con fruta de la pasión y mango **5,50 €**
(Alérgenos: Lácteos)

Nuestra tarta de queso con frutos rojos silvestres **6,50 €**
(Alérgenos: Gluten, Lácteos, Huevo, Frutos secos)

Sorbete de piña asada **6,50 €**
(Alérgenos: Gluten, Lácteos, Huevo)

**Tiempo de preparación 10/15 minutos aprox.*

Pan 1,80€

Aperitivo del día gratuito

Precios con I.V.A. incluido