

Menú de la Carta: 40€

Elige Primero, Segundo, Postre - Agua y Vino incluidos

Vino: Señorío de Bocos o Corpus del Muni

A Modo de Picoteo Appetizers

Surtido de Ibérico con pan tumaca 19,00€
Mixed spanish cold cuts and toasted bread with tomate sauce

Jamón Ibérico de Bellota D.O Dehesa de Extremadura 20,00€
Spanish Ham DO Dehesa de Extremadura

Anchoas de Santoña (unidad)  2,00€
Anchovies from Santoña (price for piece)

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico   10,00€

Foie Mi-cuit caramelizado con Escabeche de Frutos Rojos 22,00€
Caramelized Mi-cuit foie with Pickled Red Fruits

Foie fresco a la plancha 20,00€
Grilled fresh Foie Gras

Mollejitas con foie20,00€
Lamb Sweetbreads with Foie Gras

Mollejitas de Lechal salteadas con Setas19,00€
Sautéed Lamb Sweetbreads with Mushrooms



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Pulpo a la Gallega 🐙 Galician Octopus18,00€

Pulpo a la parrilla con Patatas al Mortero 🐙18,00€

Galician Octopus with Mortar Potatoes

Almejas a la Marinera 🦪🌾 Clams 'marinera' style20,00€

Cazuela de Pulpo con Almejas al Ajillo 🦪🌾20,00€

Octopus Casserole with Clams with Garlic

Langostinos Tigre cocidos con agua de mar 🦞22,00€

Tiger prawns cooked with sea water

Revueltos y Huevos Scrambled Eggs

Revuelto de Setas y Gambas 🦪🦞11,00€

Scrambled Eggs with Mushrooms and Prawns

Revuelto de Habitas y Jamón Ibérico 🦪🥚11,00€

Scrambled Eggs with Mushrooms and Spanish Ham

Huevos Estrellados con Jamón Ibérico 🥚10,00€

Scrambled Eggs with Ham



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



E-X
DÍOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Verduras y Ensaladas Salads

Ensalada de Tomate Kumato, Cebolleta Tierna y Atún en Escabeche Casero.....12,00€
Kumato Tomato Salad with Onion and Homemade Pickled Tuna

Ensalada de Pimientos Asados con Ventresca 9,00€
Sautéed Mushrooms with Garlic and Guides

Ensalada de Perdiz en escabeche tibio.....10,00€
Partridge salad in warm pickle

Ensalada Mixta con Queso de Cabra 8,00€
Mixed Salad with Goat Cheese

Espárragos cojonudos con Aceite Picual10,00€
White Asparagus with Extra Virgen Olive Oil

Habitas salteadas con Jamón acompañadas de Huevo 10,00€
Habitas Mushrooms sautéed with Ham and Fried Egg

Trigueros en tempura con reducción de Modena y lascas de Jamón  10,00€
Tempura of Asparagus with Slices of Ham and Modena Vinegar

Corazones Tiernos de Alcachofas con Dados de Foie.....14,00€
Tender Hearts of Artichokes with Foie Gras

Corazones Tiernos de Alcachofas napadas con Queso Roquefort 12,00€
Tender hearts of Artichokes with Roquefort cheese

Fritura de Verduras Tiernas en Tempura  9,00€
Tender Salad Fried Tempura Style

Parrillada de Verduras con ajitos fritos.....12,00€
Grilled vegetables with fried garlic



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Sopas y Arroces

Spoon and Rice

Sopa de Cocido 8,00€
Goulash Soup

Sopa Castellana 9,00€
Garlic soup

Sopa Cantabra de Marisco  9,00€
Seafood soup

Arroz con Bogavante  (mínimo 2 pax).....19,00€
Rice with lobster (2 people min.)

Arroz con Carabineros y Calamares    (mínimo 2 pax).....21,00€
Rice with Carabineros and Suid (2 people min.)

Arroz cremoso con Setas Shitaky, Jamón Ibérico y Foie 17,00€
Creamy rice with Shitaky Mushrooms, Spanish Ham and Foie



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DÍOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Pescado Fish

Calamar de anzuelo a la Parrilla con Ali-Oli 16,00€
Grilled Squid with Ali-Oli Sauce

Atún Rojo con Verduritas a la Parrilla con Aceite Trufado y Vinagreta de Sésamo 20,00€
Red Tuna with Grilled Vegetables with Truffled Oil and Sesame Vinaigrette

Bacalao a la parrilla con Vinagreta de Tomate Tibio 20,00€
Grilled Cod Fish with Warm Tomato Vinaigrette

Medallón de Merluza de pincho con Gambas al Ajillo  18,00€
Medallion of Hake with Garlic Prawns

Merluza de pincho a la Vasca 18,00€
Stewed Hake Basque Style

Lubina a la Espalda con refrito de Ajos 19,00€
Sea bass with Garlic rehash

Dorada a la plancha con Crema de Ajetes 19,00€
Gilthead bream with Garlic

Cocotxas de Bacalo al Pil-pil 20,00€
Cod Cheeks Pil-pil sauce

Cocotxas de Bacalo a la madrilená  20,00€
Cod Cheeks Madrid Style



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



E-X
DÍOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Carne Meat

Tournedós de Solomillo de Ternera con Foie, lascas de Jamón y reducción de P.X.24,00€
Tournedó of Beef Tenderloin with Foie, Ham flakes and reduction of P.X.

Solomillo de Ternera21,00€
Beef tenderloin

Chuletón de Ternera con Tuétano gratinado.....38,00€
Grilled Sirloin of Steak

Entrecot de Ternera a la Parrilla.....19,00€
Grilled Sirloin of Steak

Chuletilas de Lechal fritas en sartén con ajitos.....17,00€
Sautéed Lamb Chops with Garlic

Paletilla de Lechal 20,00€
Shoulder of Lamb Roasted

Presal Ibérica a la sartén con Ajitos fritos15,00€
Sautéed Pork with fried Garlic

Perdiz en escabeche.....18,00€
Pickled partridge



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Postres Dessert

4,50 €

Flan de Huevo

Egg Flan

Tarta de Queso

Cheese Cake

Brownie de Chocolate y Nueces *con Helado de Vainilla*

Chocolate and Walnut Brownie with Vanilla Ice Cream

Copita de Chocolate Blanco *con Frutas Silvestres*

Glass of White Chocolate with Wild Fruits

Tarta de Tiramisú Casero

Homemade Tiramisú Cake

Tocino de Cielo

Cremé Caramel

Coulant de Chocolate

Chocolate Coulant

Sorbete Variado

Sorbet

Helados Variado

Ice Cream



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES