





~ RESTAURANTE ~

PARA EMPEZAR... *entrantes fríos y calientes*

	<i>Carpaccio de Morucha</i>	18,00 €
	<i>Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo</i>	22,00 €
	<i>Pan cristal con tomate rallado y aceite virgen extra</i>	4,50 €
	<i>Surtido de embutidos ibéricos D.O. Guijuelo</i>	20,00 €
	<i>Guiso de garbanzos Pedrosillanos con callos y setas</i>	17,00 €
	<i>Ensalada de perdiz de tiro escabechada</i>	18,00 €
	<i>Socarrat de arroz con calamar y gamba blanca</i>	18,00 €
	<i>Foie gras dorado, manzana salteada y caramelo de vino tinto</i>	20,00 €
	<i>Salteado de hongos, huevo a baja temperatura y jamón ibérico de bellota</i>	20,00 €
	<i>Foie gras ahumado en casa, puré de manzana ácida y tomate dulce</i>	20,00 €
	<i>Carpaccio de langostinos de cola azul al ajillo con sorbete de ajoblanco</i>	18,00 €
	<i>Kokotxas de bacalao al pil-pil</i>	18,00 €
	<i>Mollejas de lechazo a la plancha con su majado tradicional</i>	18,00 €
	<i>Judías de El Barco guisadas con perdiz escabechada</i>	18,00 €
	<i>Tempura japonesa de verduras frescas de temporada</i>	17,00 €

Y CONTINUAR... *con productos del mar*

	<i>Sashimi de atún con sésamo, vinagreta de tomate y soja</i>	20,00 €
	<i>Calamar fresco asado con alioli y vinagreta de soja</i>	18,00 €
	<i>Rodaballo gallego asado con "patatas bravas" y su espuma con aceite de ajada</i>	20,00 €
	<i>Lomitos de bacalao al horno con guiso de callos y setas</i>	18,00 €

CARNES A LA BRASA...

con nuestro horno de carbón Jasper

	<i>Secreto ibérico asado, cebolla dulce, puré de manzana</i>	20,00 €
	<i>Presa ibérica en adobo asada, migas tradicionales y hummus de garbanzos</i>	20,00 €
	<i>Costillar ibérico meloso, con nuestra salsa BBQ casera</i>	18,00 €
	<i>Lomo de ternera Morucha asado, patata y pimientos</i>	23,00 €
	<i>Paletilla de lechal en asado tradicional con patatas panadera</i>	23,00 €
	<i>Chuletillas de cordero con patatas paja</i>	22,00 €

OTRAS CARNES...

	<i>Steak tartar de Morucha, Casa Montero, con toques de Oriente y pan de cebolla casero</i>	22,00 €
	<i>Carrilleras de ibérico en larga cocción, jugo de vainilla, crema ahumada de patata y aceite de trufa</i>	18,00 €
	<i>Guiso tradicional de rabo de ternera al vino tinto</i>	20,00 €
	<i>Manitas de cerdo a la plancha, hongos y calabaza ahumada</i>	18,00 €
	<i>Cochinillo asado a 70º, sin huesos, piel crujiente, puré de manzana y brotes</i>	22,00 €

DE NUESTRA COCINA DULCE...

las golosinas

	<i>El postre de los diez chocolates</i>	10,00 €
	<i>Tarta fina de manzana y hojaldre con helado de vainilla Bourbon</i>	6,50 €
	<i>Cheesecake... galleta, frutos rojos y fresa</i>	7,00 €
	<i>Arroz con leche tradicional con helado de galleta</i>	6,50 €
	<i>Canutillos de espuma de chocolate con leche y crema de orujo, con helado de anís</i>	6,50 €
	<i>Carpaccio de piña fresca con sorbete de coco</i>	6,50 €

MENÚS PARA GRUPOS...

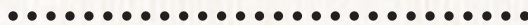
Pregunte por nuestros menús de grupos pensados para sus celebraciones familiares, de amigos, bautizos, comuniones y otros eventos.

Elaborados con la misma calidad del producto que ofrecemos en nuestras cartas.

Disponemos de menús desde 30 €.

Si lo desea, puede hacer combinaciones entre ellos o podemos adaptarnos a su gusto y necesidades elaborando otros menús.

Estos menús serán para un mínimo de 10 personas y será necesaria confirmación de reserva un mínimo de 48 horas, antes de la fecha de celebración del evento.



ICONOS DE ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Lácteos



Pescado



Crustáceos



Moluscos



Apio



Dióxido de Azufre y Sulfitos



Soja



Frutos de cáscara



Granos de Sésamo



Cacahuets



Altramuces



Mostaza