

Pinchos y tapas

Anchoas 00 de Santoña en salmuera (3 lomos) curadas en mantequilla ajerezada de ajo, con finas tostas	10
Huevo roto en sartén con chanquetes Patatas fritas, huevo campero frito, chanquetes fritos a la andaluza	8
Boquerones marinados	8
Media	5
Boquerón malagueño curado en vinagre, con su AOVE de ajo y perejil y patatas chips	
Brocheta clásica de pulpo “a la gallega” con sus patatas y el mejor pimentón del mundo, el “oro rojo” de El Sequero	7
Nuestras croquetas caseras (ud.) Elaboradas con leche fresca de la sierra de Guadarrama y los mejores ingredientes; preguntanos	3
Bravas del Sudeste Asiático	8
Media	5
Boniato frito con nuestra salsa picante, elaborada con una reducción de vinagre y azúcar, chile chalota, jengibre y ajo	
Puerros confitados	9
Media	6
Salsa romesco clásica	
Hummus de garbanzos de cocido madrileño	12
Media	8
con sus carnes; chorizo, morcilla y tocino, de guarnición	

Chacinas y salazones

Paleta 100% Ibérica de bellota (100gr.)	25
Todo el sabor de la dehesa en un producto que busca la excelencia	
Cecina de León (100 gr)	15
Carne de vaca curada y ligeramente ahumada, típica de las montañas de Leon	
Mojama de Atún de Barbate	17
con un toque de AOVE y almendras tostadas	

Ensaladas y platos fríos

Gazpacho de fresones	15
Media	9
Tradicional gazpacho con un toque frutal, servido con fresas y torrezno frito	
Burrata di Puglia	18
Media	11
Rúcula, salmorejo de tomate asado, tomate secado al sol de Sicilia, aceite de primera prensada	
Ensalada de bonito en escabeche de cítricos	16
Media	10
Lechugas tiernas, tomate seco, pepino, bonito seco ahumado y vinagreta japonesa de miso y dashi	
Ensalada de langostinos salteados al jengibre	17
Media	10
Lechugas variadas, fresones, tomate Cherry, pasas de uva al jerez, hinojo encurtido, langostinos salteados al jengibre y vinagreta de mango y fruta de la pasión	

Casquería

Lengua Tonnata	17
Media	10
Lengua cocida, cortada en finas lonchas, con una salsa de atún, alcaparras y chalotas. Acompañada de cebollitas glaseadas al vino tinto y piparras encurtidas	
Tuétanos de vaca asados	20
Media	13
Servidos con tostaditas y sal ahumada.	
Molleja de ternera a la plancha	17
Salsa provenzal y pimientos de padrón	

Acompañamientos

Patatas fritas caseras	6
Arroz salteado con ajo y mantequilla	7
Ensaladita verde	7
Boniato asado	5
Verduras salteadas	8
Puré de patatas trufado	7

Principales

Milanesa napolitana de berenjena asada	19
Berenjena asada a la llama, empanada y frita, tomate natural, orégano, queso brie y jamón de york, gratinada al horno y con salsa de miso	
Chuletas de cordero merino	22
Pimientos asados al romero	
Lomo de vaca vieja, madurada 40 días, a la parrilla	24
Con papas arrugás y chimichurri porteño	
Costilla de vaca asada a baja temperatura	20
Con patatas revolconas	
Pierna de ciervo guisada al estilo “pibil”	19
Con su salsa de cítricos, achiote y boniato asado	
Costillar de cerdo Duroc asado	19
Con nuestra salsa barbacoa, maíz a la crema	
Sepia a la plancha	19
Con alioli negro/negro (de ajo negro y tinta de calamar) y pimientos de padrón	
Pescado salvaje del día con su guarnición	22
Elegimos cada día los mejores pescados que nos brinda el mercado	
Carrillada de vaca guisada a la cerveza negra	20
con dados de calabaza salteada	
Muslo de pato guisado	21
En salsa de aceitunas verdes y canela	

**Servicio de Pan artesano de masa madre 1,8€ por comensal
Suplemento de Aceite o Mantequilla asturiana 0,70€ por comensal*

(De algunos tenemos versión mini)

Tiramisú al amontillado	7/4
Nuestra versión del tiramisú, con influencia jerezana y galletas de almendra	
Bloody cheesecake	7/4
Tarta de mascarpone, confitura de tomate y vodka	
Pannacotta	7/4
Nata fresca de la sierra de Guadarrama y vainilla bourbon	
Crema de chocolate negro de Santo Tomé	7/4
Crujiente de almendra amarga y nata fresca montada casera	

Postres en copa

Una selección de elegantes vinos dulces.

Floralis “Moscatel Oro”	6
Familia Torres - Vino de licor - Moscatel de Alejandría - 15% vol	
Pedro Ximenez	7
DO Jerez - M. Sanchez Ayala- Pedro Ximenez - 15% vol	
Château Laribotte 2018	12
AOC Sauternes - Sémillon, Sauvignon blanc y Muscadelle - 13%vol	
Quinta das Carvalhas 10 years Tawny	6
Porto - T.nacional, T. franca, Tinta roriz, Tinta barroca - 20%vol	
Tokaj Disznoko 5 puttonyos	14
Hungría - Furmint - Botrytis Cinerea - 16% vol	
Vittios Vi Dolç Negre 2017	7
DO Penedés - Vendimia Tardía de Garnacha, 12 meses de roble - 13% vol	
Delicado Ximénez Spínola 2022	8
Vino de uva asoleada - Pedro Ximenez - 13% Vol	
Dulce Enero de Altolandón 2020	8
Vino de hielo. Parcela a 1100 metros que se puede llegar a helar, solo se elabora vino si sucede.	