

La carta

Delicias compartidas

Crisol Vegetal

Verduras a la plancha, queso de cabra y salsa romesco.



15€

A lo romano

Ensalada de lechugas, pollo empanado, picatostes, parmesano y salsa César



14€

La huerta de los olivos

Ensalada de pimientos asados a la leña, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y vinagreta de módena con AOVE.

14€

Verde tradición

Ensalada mixta de lechuga, tomate, cebolla morada, huevos del corral y aceitunas



12€

Sabor a beso

Queso viejo curado y tostado con nueces.

14€

Abrazo cremoso de la tierra

Croquetas caseras de jamón y huevo duro sobre salmorejo cordobés.



12€

Mordiscos cremosos del mar

Croquetas caseras de gambas y calamares sobre salsa americana.



13€

Divino corral

Huevos rotos con jamón de bodega y ajo tostado.



13€

La brasa de San Lorenzo

Sartén de matanza a la brasa (criollo, chorizo, butifarra y morcilla de cebolla).

14€

Milagro crujiente

Torrezno de Soria suflado sobre patata revolcona.

14€

Colas del purgatorio

Rabitos de cerdo deshuesado en reducción de su guiso sobre patata revolcona con nueces y almendras tostadas



15€

Cachuela borracha

Mollejas de ternera flambeadas al vino dulce con cebolla, ajo y champiñones.



18€

El pan y los peces

Gambones rebozados en panko con muselina de cítricos sobre tar-tar de tomate y cebolla



16€

Anillos de boda

Calamares a la andaluza con muselina casera.



15€



La carta

Tesoro Bovino

Entraña marinada con un adobo ligeramente picante	    	19€
Hamburguesa de vaca, queso curado, cebolla, lechuga, tomate y muselina casera con siracha	   	15€
Solomillo de ternera con salsa de chocolate infundada con ron y pasas acompañado de una alboronía de patata y batata.	 	25€
Entrecot de ternera con patatas.		24€

Corte y brasas

Lomo alto de ternera nacional. (1kg)	60€
Chuletón de vaca gallega. (1k)	65€

Guarniciones

Piquillos al ajillo.	3,5€
Patatas.	3,5€
Tomate aliñado.	3,5€

Joyas de la Dehesa

Chuletas del cordero a la brasa con patatas y pimientos.		25€
Conejo al ajillo terminado a la brasa.		32€

Hasta los andares

Sartén de manitas guisadas al vino.	 	14€
Brioche de morro adobado, cebolla morada, brotes verdes y muselina de siracha	  	13€
Secreto a la brasa, patatas y salsa de endrinas y frutos rojos coronado con puerro y cebolla frita.	 	19€
Costillar a baja temperatura terminado a la brasa con salsa de soja, miel y bbq.		16€

Brisa y sal

Lomo de bacalao confitado, muselina gratinada y verduras salteadas con soja	   	21€
Lubina a la brasa, gambones y salsa americana.	     	21€

La carta

Delicias compartidas

Asados a la leña (solo por encargo)

Cordero lechal (D.O tierra de Castilla)

Cochinillo de tabladillo

Paletilla	Medio	Entero
35€	130€	260€
Medio	Entero	
125€	250€	

El rincón de los pequeños gigantes

Pollo imperial 8.5€

Escalopes con patatas

Bocados de aventuras 8.5€

Mix de calamares, croquetas, empanadillas y patatas.

La chiquitina 8.5€

Hamburguesa baby de ternera con queso y patatas.

Dulces bendiciones

Delicias enrolladas. 7.5€

Crepes de Nutella con helado de vainilla.

Altar de queso 7.5€

Tarta de queso con base de galleta.

La cúpula dorada 7.5€

Arroz con leche y costra de caramelo.

Oscura tentación 7.5€

Tarta de oreo.

Citricamente dulce 7.5€

Tarta de limón.

Vinos

Tintos

D.O Madrid

15€/18€

D.O Rioja Joven/Crianza/Reserva

15€/18€/23€

D.O Ribera del Duero Joven/Roble/Crianza

15€/18€/21€

Blancos

D.O Rueda

15€

D.O Rías Baixas

18€

Godello

18€

Semidulce

Rosados y espumosos

15€

D.O Navarra

15€



LA ERMITA