








# Invierno 2026











## Entrantes

1/2 | Plato

Especial Chacinas serranas 	17,9
Jamón Ibérico	8,5 12,8
Caña de lomo bellota	8,9 14,8
Queso viejo oveja 	8,9 12,5
Ensaladilla de frutos del mar 	8,9 12,8
Patatas bravas en salsa asador	8,9
Papas arrugãs con suave de mojo	8,9
Tomate aliñao con melva y cebolla 	8,9
Cazuela de langostinos al ajillo 	11,9
Gambas cocidas 	17,9
Chocos salteados con langostino y falsa trufa 	10,8
Pimientos de Padrón (Unos pican y otros no)	7,8
Papas aliñás	6,5










## Ensaladas

1/2 | Plato

De la Casa (Mixta con melva, huevo y espárragos)  	9,8
Ensalada César con lagrimitas de pollo 	10,5
Ensalada de aguacate y langostinos con salsa rosa 	11,9
Ensalada tres quesos con frutos secos (Miel opcional)    	12,5

## Revueltos

1/2 | Plato













Bacalao durado con alioli verde    	11,9
Huevos revueltos con velo de ibérico 	11,9
y pimientos de padrón	
Revuelto campero con prueba de matanza  	11,9
Revuelto de setas y langostinos  	11,9

# Invierno 2026





## Fritos (opción sin gluten disponible)

1/2 | Plato

Choco  	9,5	12,8
Chipirón frito con salmorejo y alioli  	8,9	12,8
Taquitos de merluza con lima 	8,5	12,8
Lagrimitas de pollo con mostaza y miel 	8,5	11,8
Pechuga de pollo empanada	8,9	
Variado de pescado frito  	15,8	
<i>(Rosada, merluza, choco, chipirón y pescado del día)</i>		
Flamenquín cordobés	11,5	
Frituras del día  (Consultar)	s/m	
Capirotes de langostinos 	8,5	
Rosada al limón 	12,9	
Tortillitas de gambas y wakame 	8,5	12,8










## Croquetas

6 uds. | 10 uds.

Gambas al ajillo 	7,8	11,9
Puchero	7,8	11,8
Cola de toro	8,9	13,9
Surtido de croquetas 	7,9	12,9
<i>(2/3 uds. de cada tipo + 1)</i>		

## Pescado

1/2 | Plato



Calamar de potera (Cada 100gr) 		6
Chipirón plancha (Media 6uds/plato 10uds) 	8,9	12,8
Pulpo a la brasa con patatas al pimentón (Cada 100gr) 		9,8
Pulpo a la gallega 		16,9
Lomo de merluza a la plancha 		12,8
Pez espada a la plancha 		12,9
Dorada/Lubina 	8,5	14,8
Hueva frita  	8,5	11,9

# Invierno 2026



## Carnes

1/2 | Plato

Churrasco especial de cerdo a la brasa con patatas	9,8
Pechuga de pollo a la plancha	7,8
Presa ibérica de bellota	18,9
Lağartito ibérico	9,8 14,5
Solomillo ibérico de bellota	17,8
Solomillo al Whisky o a la Pimienta	7,8 10,8
Novillo argentino (Cada 100gr)	9,8
Hamburguesa de ternera argentina (Cheddar, bacon y patatas gajo)	9,8
Parrillada ibérica (1 kg aprox.)  	36
(Presa, abanico, secreto, lağartito y chorizos criollos)	
Solomillo de vaca	28,9
Paletilla de cordero (Por encargo)	s/m

## Arroces (mín. 2 personas)

Precio por persona

Arroz ibérico	13,8
Arroz marinero   	13,8
Arroz de pato	14,9
Paella (Solo viernes. Consultar disponibilidad)   	7,8 (plato ind.)

## Sugerencia

Chuletón de vaca (750 gr aprox.)	48
----------------------------------	----

Pan/pico 0,5€/1€ (opc.)

Salsas pedidas aparte 0,5€

Extra patatas fritas 1€



# Invierno 2026



## Tapas

Solomillo al Whisky/Pimienta	3,9
Ensaladilla	3,9
Queso viejo	4,8
Croquetas (3ud.)	3,9
Mini burger ternera (2ud.)	4,9
Ensaladilla de frutos del mar	5,9
Rulo de cabra a la plancha con mermelada frambuesa	5,9
Anchoada con cabrales	5,8
Lomo de merluza plancha	6,9
Cóctel de marisco	4,8

**Reserve su mesa con antelación, podremos atenderles mejor.**

**Organizamos eventos empresariales, familiares, comuniones y bautizos. Le preparamos todo para celebrar el cumpleaños de su hijo/a.**

**Pregunte por nuestro Catering. Nos desplazamos a cualquier sitio y nos encargamos de todo.**

**Piscina de bolas.**

**Música en directo los fines de semana.**



**¿Has disfrutado de tu visita? Háznoslo saber dejándonos una reseña en Google, nos ayudarás a crecer. ¡Muchas gracias!**



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES