

## *Entrantes y ensaladas*

*Ensalada caprese*

*Ensaladilla (variarnos según temporada)*

*Salpicón de marisco con mojama de Barbate*

*Aliño de pulpo*

*Salmorejo (variarnos según temporada)*

*Ceviche del mar*

*Tomate con atún a la brasa*

*Bonito de costera en AOVE*

*Mojama de Barbate*

*Hígado de pato a la plancha*

*Anchoas del Cantábrico (2 und.)*

*Provolone al horno*

*Salteado de alcachofas con langostinos*

*Tournedó de solomillo con cremoso de foie*

*Marinado de lomo al picón*

*Timbal de presa ibérica con foie y verduritas case*

*Tataki de presa ibérica con salteado de setas y jamón*

## *Chacinas*

*Jamón*

*Lomito de presa ibérica*

*Salchichón ibérico*

*Chorizo ibérico*

*Chacina variada*

*Queso*

## *Cazuelas y revueltos*

*Cazuela de habitas baby con jamón*

*Cazuela de setas variadas con langostinos*

*Revuelto de bacalao*

*“La cazuela” Queso de cabra, mermelada, cebolla caramelizada, guacamola y nachos*

## *Guisos*

*Carrillada ibérica al oloroso*

*Ragú de jabalí al Oporto*

*Guiso del día (consultar)*

## *Pescados*

*Atún a la brasa*

*Pez de espada a la plancha*

*Pulpo a la brasa sobre parmentier de pringá*

## *Montaditos*

*“La Frisona”*

*Montaíto de pringá*

*Montaíto de cabrales con chorizo picante*

*Montaíto de langostinos con cremoso de patatas alioli*

## *Carnes a la brasa*

*Chuletón de vaca madurada 40/45*

*Entrecot de vaca gallega*

*Ribelle de novillo argentino*

*Solomillo de vaca raza retinta*

*T-Bone de vaca madurada 40/45*

*Presa de Angus*

*Costillas a la brasa (baja temperatura)*

*Presa ibérica*

*Plumilla ibérica*

*Parrillada*

*Cochinillo segoviano (por encargo)*

*Costillas de cordero en su jugo*

*Chuletitas de cordero lechal*

*Brazuelo al horno (por encargo)*

*Pajaritos en salsa de manzanilla*

*Pechuga de pollo a la brasa*

*Chistorra*

*Morcilla de arroz*

*Chorizo criollo*

*Surtido criollo*