

ENTRANTES



Pan con alioli(1,3,7)	1,50€/ pers.
Queso brie rebozado con mermelada de higos/cebollas/fresas(1,3,7)	9,50€
Queso brie horneado con miel y nueces(7,8)	9,50€
Carpaccio de Wagyu con queso parmesano(7).....	16,50€
Gambas con verduras y crema balsámica(4)	15,50€
Queso Manchego Curado(7)	12,50€
Jamón Ibérico	23,90€
Jamón Ibérico y Queso Manchego(7)	24,90€
Jamón Serrano Reserva	15,50€
Ensalada Ibérica(7)	14,00€
Tabla de embutidos ibéricos (jamón ibérico, lomo, salchichón, chorizo y queso manchego(7,8).....	32,90€
Tabla Toro Ibérico (jamón ibérico, lomo, salchichón, chorizo, queso Manchego, botella Ramón Bilbao verdejo/tinto/rosado) (7,8).....	50,90€
Tabla Toro Loco – 6 pers. (jamón serrano reserva, queso Manchego, chorizo ibérico, lomo ibérico, chorizo criollo, aceitunas, fruta de temporada, frutas secas (7,8,12)	62,90€



NUESTRAS TABLAS DE CARNES

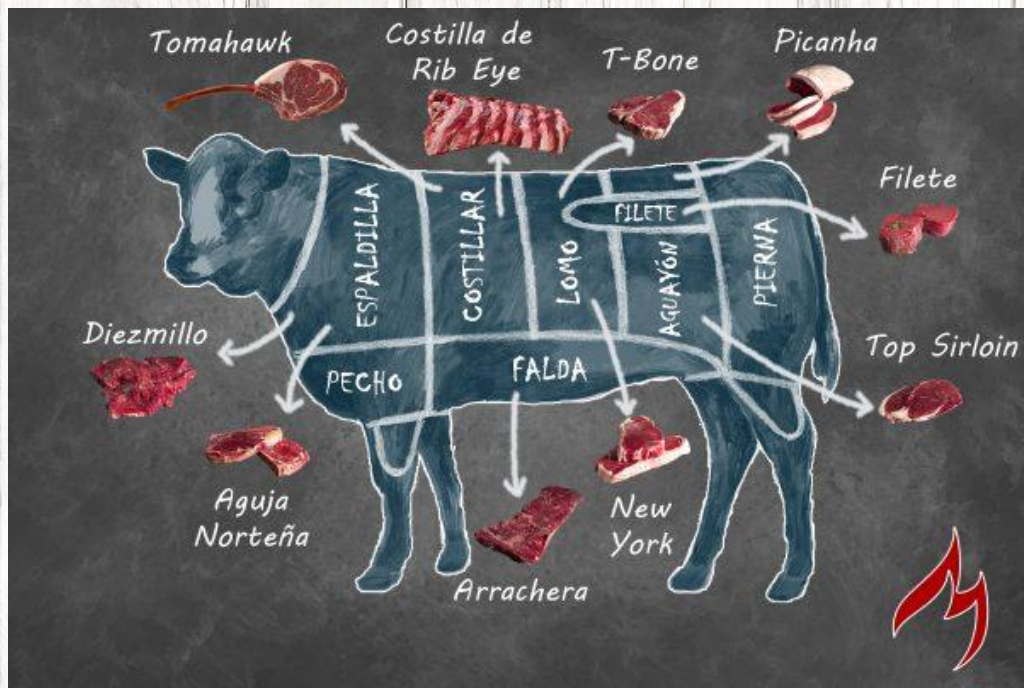
	Corte 250gr	Precio al kilo
Sobrecostilla de Wagyu	37,50€ ¹	149,90€
Rib Eye	21,25€ ¹	84,90€
Entrecot madurado 35/45 días	21,75€ ¹	86,90€
Solomillo de buey cebón	24,90€ ¹	99,50€
Black Angus Canada AAA+	32,50€ ¹	129,90€
Lomo bajo Argentino	19,50€ ¹	77,90€
Secreto ibérico Bellota	19,50€ ¹	77,90€
Chuléton Rubia Gallega	84,50€/Kg (1100-1300gr)	
T-Bone	79,90€/Kg (1100-1300gr)	
Tomahawk	79,90€/Kg (1200-1400gr)	
Chuleta de Vaca Simmental madurada	82,90€/Kg (1100-1300gr)	

Tenemos Menu infantil (máx. 12 años) (patatas fritas, nuggets de pollo) 9,00€

(Todas las tablas incluyen los acompañamientos: patatas al horno, verduras, chorizo, piña)

¹ (estas carnes se pueden pedir por gramos, corte mínimo 250gr)

NUESTRAS CARNES...



NUESTRAS TABLAS PARA GRUPOS



... NACIONALES...

- Basic (4Kg de carnes) 340€

Secretos Ibéricos, Entrecot madurado, Chuletón Rubia Gallega, Solomillo de buey cebón, chorizo rojo/criollo, verduras, patatas al horno, piña(2)

- Master (6Kg de carnes) 440€

Secretos Ibéricos, Entrecot madurado, Chuletón Rubia gallega, Solomillo de buey cebón, chorizo rojo/criollo, verduras, patatas al horno, piña(2)

... DEL MUNDO...

- Basic (4 Kg de carnes) 450€

Sobrecostilla de Wagyu (Japón), Lomo Argentino, Rib Eye (Irlanda), Tomahawk Vaca Simmental (Suiza), T-Bone Vaca Simmental (Suiza), Black Angus (Canada), chorizo rojo/criollo, verduras, patatas al horno, piña (2)

- Master (6 Kg de carnes) 619€

Sobrecostilla de Wagyu (Japón), Lomo Argentino, Rib Eye (Irlanda), Tomahawk Vaca Simmental (Suiza), T-Bone Vaca Simmental (Suiza), Black Angus (Canada), chorizo rojo/criollo, verduras, patatas al horno, piña (2)



POSTRES

Queso con dulce de membrillo/guayaba (7)	5,90€
Tarta de queso con arándanos (1,3,7)	5,90€
Carpaccio de piña con helado de vainilla (7)	6,00€
Tiramisú (1,3,7)	6,00€
Mousse de chocolate (3,7)	5,50€
Helado vainilla/nata/chocolate/turrón (3,7)	4,50€

******* Todos nuestros postres se pueden cambiar cada día.
Solicite por favor al camarero los postres del día.**

ENTRÉES



Pain avec alioli	1,50€/pers.
Brie panné avec confiture de figues/oignons/fraises	9,50€
Brie au four avec miel et noix	9,50€
Carpaccio de Wagyu avec parmesan	16,50€
Crevettes aux légumes et crème balsamique	15,50€
Fromage Manchego Affiné	12,50€
Jambon Ibérique	23,90€
Jambon Ibérique et fromage Manchego	24,90€
Jambon Serrano Reserve	15,50€
Salade Ibérique	14,00€
Planche de charcuteries ibérique (jambon ibérique, lomo, Chorizo et fromage Manchego)	32,90€
Planche Toro Ibérico (jambon ibérique, lomo ibérique, chorizo ibérique, fromage Manchego, bouteille Ramón Bilbao verdejo/rouge/rosé)	50,90€
Planche Toro Loco – 6 pers. (jambon serrano réserve, lomo ibérique, chorizo ibérique, lomo ibérique, chorizo criollo, fromage manchego, olives, fruits de saison, fruits secs)	62,90€



NOS PLANCHES DE VIANDE

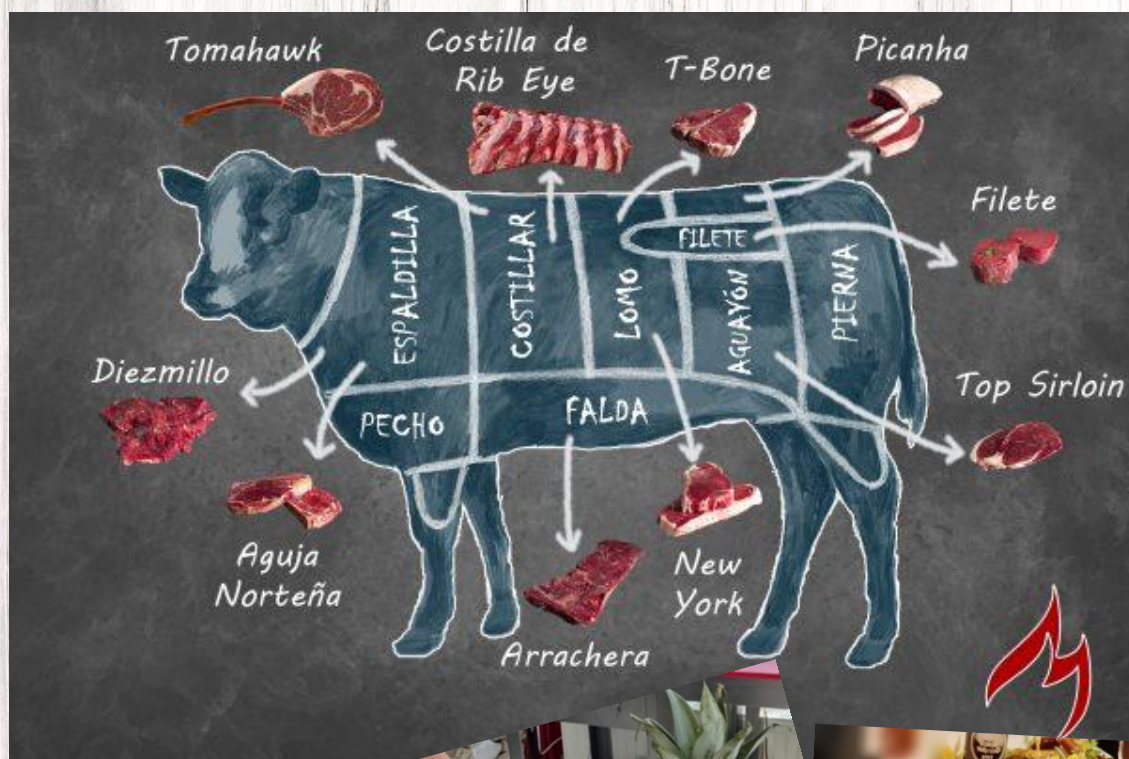
	Coupe 250gr	Prix par kilo
Contre-filet de Wagyu	37,50€ ¹	149,90€
Rib Eye	21,25€ ¹	84,90€
Entrecôte maturée 35/45 jours	21,75€ ¹	86,90€
Filet mignon de Boeuf	24,90€ ¹	99,50€
Black Angus Canada AAA+	32,50€ ¹	129,90€
Entrecôte d' Argentine	19,50€ ¹	77,90€
Secrets ibériques Bellota	19,50€ ¹	77,90€
Côte à l'os de Gallega	84,50€/Kg (1100-1300gr)	
T-Bone	79,90€/Kg (1100-1300gr)	
Tomahawk	79,90€/Kg (1200-1400gr)	
Côte à l'os maturée Vache Simmental	82,90€/Kg (1100-1300gr)	

Nous avons menu enfant (máx. 12 ans) (frites, nuggets de poulet) 9,00€

(Toutes nos planches comprennent les accompagnements: pommes de terre au four, légumes, chorizo, ananás)

¹ (les viandes peuvent être commandées en grammes, coupe minimum 250gr)

NOS VIANDES...



NOS PLANCHES POUR LES GROUPES



... NATIONALES...

- Basic (4Kg de viandes) 340€

Secrets ibériques, entrecôte mature, côte à l'os Rubia Gallega, filet mignon de boeuf, chorizo, légumes, pommes de terre au four, ananas.

- Master (6Kg de viandes) 440€

Secrets ibériques, entrecôte mature, côte à l'os Rubia Gallega, filet mignon de boeuf, chorizo, légumes, pommes de terre au four, ananas.

... DU MONDE...

- Basic (4 Kg de carnes) 450€

Contre-filet de Wagyu (Japon), Entrecôte d'Argentine, Rib Eye (Irlande), Tomahawk Vache Simmental (Suisse), T-Bone Vache Simmental (Suisse), Black Angus (Canada), chorizo, légumes, pommes de terres au four, ananas).

- Master (6 Kg de viandes) 619€

Contre-filet de Wagyu (Japon), Entrecôte d'Argentine, Rib Eye (Irlande), Tomahawk Vache Simmental (Suisse), T-Bone Vache Simmental (Suisse), Black Angus (Canada), chorizo, légumes, pommes de terres au four, ananas).



DESSERTS

Fromage avec gelée de coing/guyaba	5,90€
Tarte au fromage aux fruits rouges	5,90€
Carpaccio d'ananas avec glace à la vanille	6,00€
Tiramisú	6,00€
Mousse au chocolat	5,50€
Glace à la vainille/crème/chocolat/turrón	4,50€

***** Tous nos desserts peuvent changer à chaque jour.
Veuillez svp demander au serveur les desserts du jour.

STARTERS



Bread with aioli 1,50€/pers.

Brie cheese with fig/onion/strawberries jam 9,50€

Baked Brie cheese with honey and walnuts 9,50€

Wagyu Carpaccio with Parmesan cheese 16,50€

Prawns with vegetables and balsamic cream 15,50€

Cured Manchego Cheese 12,50€

Iberian Ham 23,90€

Iberian Ham and Cured Manchego Cheese 24,90€

Reserve Serrano Ham 15,50€

Iberian Salad 14,00€

Iberian cured meats table (iberian ham, pork shoulder, chorizo
and manchego cheese) 32,90€

Iberian Toro Table (Iberian ham, Iberian chorizo, Iberian pork loin,
Manchego cheese, bottle of Ramón Bilbao green/red/pink) 50,90€

Toro Loco Table - 6 people (Serrano ham reserve, manchego cheese,
Iberian chorizo, Iberian pork loin, chorizo criollo, red chorizo, olives,
season fruits, dried fruits), 62,90€

OUR MEAT TABLES

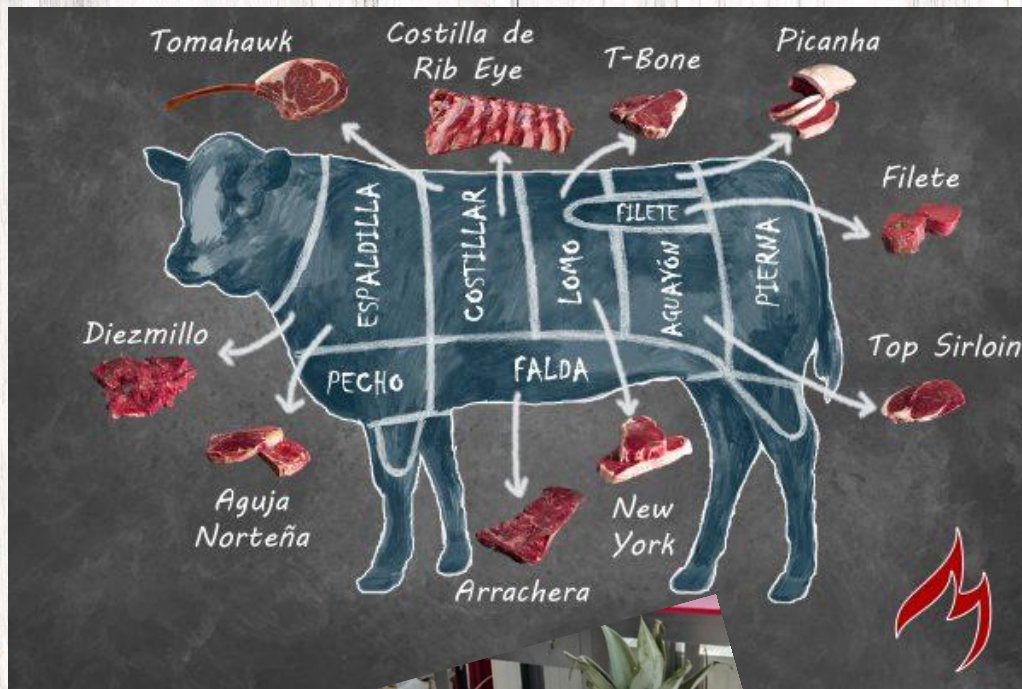


	Cut 250gr	Price kilo
Wagyu over ribs	37,50€ ¹	149,90€
Rib Eye	21,25€ ¹	84,90€
Entrecote aged 35/45 days	21,75€ ¹	86,90€
Beef tenderloin	24,90€ ¹	99,50€
Black Angus Canada AAA+	32,50€ ¹	129,90€
Argentinean sirloin	19,50€ ¹	77,90€
Iberian secrets.....	19,50€ ¹	77,90€
Chuleton Gallega	84,50€/Kg (1100-1300gr)	
T-Bone.....	79,90€/Kg (1100-1300gr)	
Tomahawk	79,90€/Kg (1200-1400gr)	
Matured Simmental Cow	82,90€/Kg (1100-1300gr)	

We have children's menu (max. 12 years old) (french fries, chicken nuggets) 9,00€
(All tables include the accompaniments: baked potatoes, vegetables, chorizo, pineapple)

¹ (these meats can be ordered by grams, minimum cut 250gr)

OUR MEAT TABLES...



OUR TABLES FOR GROUPS



... NATIONAL ...

- **Basic (4Kg of meats) 340€**

Iberian secrets, matured entrecote, chuleton Rubia Gallega, Beef tenderloin, chorizo, vegetables, baked potatoes, pineapple.

- **Master (6Kg of meats) 440€**

Iberian secrets, matured entrecote, chuleton Rubia Gallega, Beef tenderloin, chorizo, vegetables, baked potatoes, pineapple.

... AROUND THE WORLD...

- **Basic (4Kg of meats) 450€**

Wagyu high loin (Japan), Argentinean sirloin, Rib Eye (Ireland), Tomahawk Simmental Cow (Switzerland), T-Bone Simmental Cow (Switzerland), Black Angus (Canada), chorizo, vegetables, baked potatoes, pineapple.

- **Master (6Kg of meats) 619€**

Wagyu high loin (Japan), Argentinean sirloin, Rib Eye (Ireland), Tomahawk Simmental Cow (Switzerland), T-Bone Simmental Cow (Switzerland), Black Angus (Canada), chorizo, vegetables, baked potatoes, pineapple.

DESSERTS



Cheese with quince jelly/guyaba	5,90€
Blueberry cheesecake	5,90€
Pineapple carpaccio with vanilla ice cream	6,00€
Tiramisú	6,00€
Chocolate mousse	5,50€
Vanilla/Cream Ice cream/Chocolat/Turrón	4,50€

***** All our desserts can be changed daily.
Please ask the waiter for the desserts of the day.