

Para compartir...

Jamón Ibérico

100% Bellota cortado a mano

Cecina de vaca

Finas lonchas marinadas en AOVE

Ensaladilla rusa

La inigualable ensaladilla de Mario

Parrillada de verduras

Vegetales frescos y saludables ligeramente pasados por la plancha

Cañas de berenjena con alioli de tomate

Crujiente empanado, jugosas por dentro

Alcachofas confitadas

Alcachofas naturales mimadas en AOVE y pasadas por la plancha

Salteado de setas y habas

Boletus, rebozuelos, champiñón de parís y habas tiernas

Pisto manchego

Calabacín, berenjena, cebolla, pimiento...como en casa

Tentempié

Revuelto de panaderas, pimiento, cebolla y chorizo de León

Tortilla española con callos

Poco más que decir...Atrévete

Mollejas de cordero

Lentamente doradas en la plancha con toque de ajo y perejil

Torreznos de Soria

Crujientes, carnosos, succulentos

Crujiente de pollo con mostaza y miel

Finas tiras de pechuga empanadas con Panko

Calamares a la andaluza

Sabrosos aros de calamar enharinados y fritos

Bacalao Dorado

Delicado revuelto de bacalao, cebolla y patata paja

Pulpo braseado

Pulpo sobre parmentier de patata y aceite de pimentón

Delicias de cazón

Con un adobo en leche que lo hace único

Croquetas de jamón ibérico

Crujientes por fuera, melosas y con ibérico por dentro.

Oreja a la plancha (Minutejos)

Oreja de cerdo finamente cortada y a la plancha



Ensaladas...

De queso brie

Mix de lechugas, tomate, crispis de cebolla y queso brie empanado

Pimientos con ventresca

Pimientos asados con ventresca

Ensalada codorniz en escabeche

Mix de lechugas, cherrys y un suave escabeche de codorniz

Ensalada de tomate con ventresca

Tomate de la huerta con ventresca de atún, cebolla dulce y sal maldon



Arroces...

Negro

(Con chipirones y alioli)

A banda con gambones

(Como en levante)

Huertano

(Muy sabroso de verduras)

Pollo y conejo

(Arroz murciano, contundente)

Meloso de Bogavante

(Un clásico)

Meloso Carabinero

(Con mucho sabor)

Meloso de Rabo de toro

(Rabo deshuesado y setas de temporada)

Principales...

Chipirones en su tinta

Rellenos y con su salsa para mojar pán

Chipirones a la plancha

Tiernos chipirones medianos a la plancha

Pargo a la parrilla

Suprema de pargo con guarnición

Raviolis de perdiz y trufa

Caseros, relleno maravilloso, con una salsa para mojar pan...

Carrillera de ternera

Confitada a baja temperatura con puré de patata trufado y cebollitas glaseadas

Chuletillas de lechal

De lechal, lechal...

Costilla de vaca a baja temperatura

Jugosa costilla de vaca de 400 gr.

Hamburguesa de vaca (220 gr.)

Una gran hamburguesa con cebolla confitada, y crema de queso azul

Medallones de solomillo de ternera con salsa perigord

Un tierno solomillo con salsa de trufa negra y mantequilla y su guarnición

Entrecote de vaca (300 gr.)

Lomo de vaca madurada al gusto

Chuletón de vaca (550 gr.)

Para los carnívoros...medio kilo!

