

ENTRANTES



PARA EMPEZAR · COMPARTIR

Y ABRIR EL APETITO

Pan con alioli (1,3,7)

1,50€/ pers.

Pan crujiente acompañado de nuestro alioli

Queso Brie rebozado con mermelada de higos /fresas (1,3,7)

11,50€

*Crujiente por fuera y fundente por dentro,
Servido con mermelada.*

Queso Brie horneado con miel y nueces (7,8)

11,50€

*Suave y cremoso, relajado con
miel, romero y nueces.*

Carpaccio de Wagyu con queso parmesano (7)

16,50€

*Finísimas lonchas de Wagyu,
aderezadas con aceite de oliva, rúcula y lascas
de parmesano.*

Gambas con verduras y crema balsámica (2,4)

15,50€

*Gambas jugosas salteadas al
momento con zanahoria y puerros.*

Ensalada de burrata con tomate y pesto (7)

13,00€

*Burrata cremosa con rúcula,
Tomate fresco y pesto.*



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

QUESOS, JAMONES

Y TABLAS PARA COMPARTIR SIN PRISAS

Queso Manchego Curado (7)

Intenso, de textura firme y sabor profundo.

13,50€

Jamón Ibérico

Corte fino, aroma profundo y sabor persistente.

23,90€

Jamón Ibérico y Queso Manchego (7)

Queso curado acompañado de jamón ibérico, creando un equilibrio perfecto entre carácter y untuosidad.

29,90€

Jamón Serrano Reserva

Tradicional y equilibrado.

15,50€

Ensalada Ibérica (7)

Lechuga fresca, tomate y aceitunas, acompañada de lonchas de queso y jamón serrano.

14,00€

Tabla de embutidos ibéricos (7,8)

Jamón ibérico, lomo, salchichón, chorizo y queso manchego.

34,90€

Tabla Toro Ibérico (7,8)

Jamón ibérico, lomo, salchichón, chorizo, queso Manchego y botella Ramón Bilbao verdejo/tinto/rosado).

54,90€

Tabla Toro Loco (+/-6 pers.) (7,8)

Jamón serrano reserva, queso Manchego, chorizo ibérico, lomo ibérico, chorizo criollo, aceitunas, fruta de temporada, frutas secas.

69,90€



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



E-X₁₂
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

NUESTRAS TABLAS DE CARNES

Selección de cortes premium a la parrilla.

Calidad, fuego y sabor en su punto justo.

	Corte 250gr	Precio al kilo
Sobrecostilla de Wagyu <i>Carne de intenso marmoleo. Corte gourmet de altísimo valor, con textura casi mantequillosa.</i>	41,22€ ¹	164,90€
Rib Eye <i>Corte de lomo alto. Con vetas de grasa que proporcionan sabor robusto y textura muy suave.</i>	23,62€ ¹	94,50€
Entrecot madurado 35/45 días <i>Corte seleccionado y madurado para potenciar su sabor y ternura.</i>	22,97€ ¹	91,90€
Solomillo de buey cebón <i>Extraordinariamente tierno y compacto, de textura suave. Muy sabroso y intenso.</i>	26,12€ ¹	104,50€
Black Angus Canada AAA+ <i>Carne con marmoleo excepcional. Considerada una de las carnes más valoradas por su consistencia y calidad inigualables.</i>	36,22€ ¹	144,90€
Lomo bajo Argentino <i>Textura firme pero tierna. Sabor intenso y aroma de carne de parrilla.</i>	21,22€ ¹	84,90€



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

Secreto ibérico Bellota <i>Corte plano y muy infiltrado de grasa, aportando una textura tierna y jugosa.</i>	21,22€ ¹	84,90€
Chuléton Rubia Gallega <i>Carne de color rojo intenso, con notas ahumadas, dulces y a nuez.</i>	89,50€/Kg (1100-1300gr)	
T-Bone <i>Corte mixto de filete de solomillo y lomo alto con hueso en forma de "T".</i>	89,50€/Kg (1100-1300gr)	
Tomahawk <i>Corte de costilla con hueso largo, estilo "hacha" de res americana.</i>	89,50€/Kg (1200-1400gr)	
Chuleta de Vaca Simmental madurada <i>Carne de raza suiza de alta calidad, de color rojo brillante. Muy tierna y sabrosa, con buen marmoleo que le da gran jugosidad.</i>	89,50€/Kg (1100-1300gr)	

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



ACOMPANAMIENTOS

Todas nuestras tablas incluyen:
Patatas al horno, verduras de temporada, chorizo a la parrilla, piña y selección de salsas de la casa.



PEQUEÑOS PLATOS

PARA GRANDES SONRISAS (MAX. 12AÑOS)

Patatas fritas y nuggets de pollo	9,00€
--	-------

1
CONTIENE GLUTEN

2
CRUSTACEOS

3
HUEVOS

4
PESCADO

5
CACAHUETES

6
SOJA

7
LACTEOS

8
FRUTOS DE CÁSCARA

9
APIO

10
MOSTAZA

11
GRANOS DE SESAMO

E-X₁₂
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

13
ALTRAMUCES

14
MOLUSCOS

✂ DESCUBRE EL ARTE DETRÁS DE CADA CORTE

Bienestar animal:

El Wagyu recibe un manejo tranquilo y constante; un animal relajado produce una carne más suave y jugosa.



Símbolo de lujo gastronómico:

En Japón, el Wagyu es considerado patrimonio culinario y solo las mejores piezas reciben certificación oficial.

Grasa que se funde:

Rica en ácidos grasos saludables y se derrite a baja temperatura, dando esa sensación “mantecosa” tan característica.

Beneficios nutricionales:

La carne Black Angus contiene ácidos grasos beneficiosos como las grasas omega-3, lo que hace tanto nutritiva como sabrosa.



BLACK ANGUS

Alimentación cuidada:

Alimentados exclusivamente con pastos naturales en praderas abiertas, sin suplementos gránules, para una carne de sabor puro y auténtico, con notas herbáceas y una ternera excepcional.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

TABLAS DE CARNES PARA GRUPOS

... NACIONALES...

Basic (4Kg de carnes)

380€

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

Master (6Kg de carnes)

480€

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

... DEL MUNDO...

Basic (4 Kg de carnes)

490€

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

Master (6 Kg de carnes)

659€

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



POSTRES



Dulces hechos como en casa, al ritmo del día.

Hechos en casa, con mimo y sabor tradicional. Nuestros postres se elaboran a diario, por lo que algunas opciones pueden variar.

Tiramisú casero (1,3,7)

6,90€

Suave crema de mascarpone, café intenso y cacao, equilibrado y clásico.

Mousse de chocolate (3,7)

6,90€

Cremosa y ligera, con profundo sabor a chocolate.

Carpaccio de piña con helado de vainilla (7)

6,90€

Piña fresca laminada, acompañada de helado de vainilla y un delicado toque de ron.

Tarta de la casa

6,90€

*(varía cada día)
Nuestra propuesta dulce del día,
Según la inspiración del chef.*

Queso con dulce de membrillo (7)

6,90€

Queso curado acompañado de membrillo, un clásico irresistible.

Selección de helados (3,7)

5,50€

*Vainilla, nata, chocolate,
turrón y sorbet de limón.*



Consulte al camarero para conocer

las opciones disponibles hoy.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS