

ENTRANTES



PARA EMPEZAR · COMPARTIR
Y ABRIR EL APETITO

Pan con alioli (1,3,7)

Pan crujiente acompañado de nuestro alioli

1,50€/ pers.

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

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

11,50€

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

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

11,50€

Carpaccio de Wagyu con queso parmesano (7)

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

16,50€

Gambas con verduras y crema balsámica (2,4)

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

15,50€

Ensalada de burrata con tomate y pesto (7)

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

13,00€



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIOXIDO 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



CRUSTÁEOS



HUEVOS



PESADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUICES



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



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

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

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

acompañamientos

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€



✖ 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 gránales, para una carne de sabor puro y auténtico, con notas herbáceas y una terneza excepcional.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁEOS



HUEVOS



PESADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



E-X



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.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

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€

(varia 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



CRUSTÁEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO
DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



E-X



ALTRAMUCES



MOLUSCOS