

DE PICOTEO

ALITAS DE POLLO POLLO DE CORRAL BIEN CRUJIENTE	2,60 € (2 Uds.)
CROQUETAS A ELEGIR JAMÓN Y SU VELO, RABO CON M. PIPARRA, BOLETUS&TRUFA Y SU ESENCIA O CARABINERO	3,80 € (2 Uds.)
HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN Y VIRUTA DE FOIE	13,00 €
TORREZNO DE SORIA BIEN FRITO Y CON SU PIEL SUFLADA, MERMELADA DE PIPARRA Y MAYO KINCHI	8,00 €
PATATA BRAVA O ALIOLI PATATA FRITA CON NUESTRAS SALSAS	10,00 €
TORTILLA DE PATATA ESTILO BETANZOS, SIN CEBOLLA, CON CEBOLLA CARAMELIZADA O TRUFADA NOTA: CON SALSA DE CALLOS SUPLEMENTO DE 0,50 € / 3,00 € entera	3,00 € Pincho 12,00 € Entera
CEVICHE VICENTA DE PULPO Y GAMBAS, MUY PARTICULAR.	16,00 €
BAO VICENTA PANCETA A BAJA TEMPERATURA, SALSA DE OSTRAS Y SCHIRACHA RABO DESMIGADO CON RÚCULA, SALSA DE OSTRAS Y MAYO KIMCHI BLACK BAO LANGOSTINO REBOZADO EN PANGO, SALSA DE OSTRAS Y MAYO KIMCHI	8,00 €
GYOZA VICENTA DIM SUM DE RABO O CARRILLERA CON MERMELADA DE PIPARRA O PIQUILLO	9,00 €
TACOS TINGA DE POLLO – 4 TORTILLAS A COMPLETAR CON GUISO DE POLLO COCHINITA PIBIL - 4 TORTILLAS A COMPLETAR CON CERDO GUISADO PULPO BRASEADO – 2 TORTILLAS CON PULPO, PARMENTIER Y PICO DE GALLO	12,00 €
SINCRONIZADA TORTILLA DE TRIGO RELLENA DE QUESO Y TINGA	10,00 €
GUACAMOLE CASERO. CON TOTOPOS. A NUESTRO ESTILO VICENTA	9,00 €
GILDA CLÁSICA, BOQUERÓN O BACALAO	3,00 €
ANCHOA ANCHOA 00 DEL CANTÁBRICO, ACOMPAÑADA DE PAN TOSTADO Y TOMATE	19,00 €
CONSERVAS MEJILLONES, BERBERECHOS O NAVAJAS. CALIDAD SUPERIOR	16,00 €
CHAMPIÑÓN AL AJILLO UN CLÁSICO MADRILEÑO RELLENO DE JAMÓN, RABO DE TORO O QUESO SUPLEMENTO DE 0,50 €	3,00 € (2 Uds.)
ENSALADA BURRATA MEZCLA DE LECHUGA CON ESENCIA DE TRUFA Y PESTO VICENTA. DISTINTA. CON VINAGRETA DE SOJA Y CILANTRO TOMATE ROSA CON ALBAHACA Y PIÑONES	16,00 €
ALCACHOFA CONFITADA COGOLLO DE ALCACHOFA PARTIDO CON JAMÓN Y FOIE	3,50 € (1 Uds.)
TOSTAS SOLOMILLO CON QUESO BRIE SEMIFUNDIDO. TODO UN CLÁSICO SALMÓN SALSA TÁRTARA, SALMÓN AHUMADO Y MEZCLUM JAMÓN TOMATE Y JAMÓN HASTA QUE NO SE VEA LA TOSTA MEJICANA AGUACATE, TINGA, PICO DE GALLO Y CILANTRO	7,50 €

SERVICIO DE PAN Y PICOS 1,25 €
GUARNICIÓN EXTRA DE PATATAS 2,00 €
Todas las Chacinas se sirven acompañadas de pan tostado y tomate

MOLLETE RABO DE TORO RABO DESMENUZADO CON MAYONESA KIMCHI SERRANITO LOMO ADOBADO, JAMÓN Y PIMIENTO CON TOMATE TRITURADO	12,00 €
HAMBURGUESA LA 2.0 LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO CHÉDAR Y BEICON HAMBURG EGG NUESTRA 2.0 CON HUEVO DE CORRAL HAMBURGESA RUKU RÚCULA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y RULO DE CABRA HAMBURG HEALTHY 2.0 (100% VEGETAL) NUESTRA 2.0 SIN CARNE	12,00 € 14,00 € 14,00 € 14,00 €
GAMBA AL AJILLO EN AOVE Y AJO DE LAS PEDROÑERAS	14,00 €
ZAMBURIÑA DEL PACÍFICO A LA PLANCHA CON TOQUE DE MAYONESA KIMCHI	4,80 € (2 Uds.)
PULPO BRASEADO CON PARMENTIER Y PIMENTÓN DE LA VERA	20,00 €
DE FRITURA VICENTA CALAMAR, BOQUERÓN, CAZÓN Y CHOPITO (PLATO INDIVIDUAL 14,00 €)	20,00 €
KURADO DE WAGYU WAGYU AHUMADO Y CURADA DURANTE 8 MESES	24,00 €
JAMÓN IBÉRICO IBÉRICO/CEBO 50% CON TOSTAS Y TOMATE	20,00 €
QUESO QUESO VIEJO 0 SELECCIÓN 3 QUESOS. CON MERMELADA Y MEMBRILLO	15,00 €

PLATOS CONTUNDENTES

ARROZ DE CARABINERO - EN FUMET DE CARABINERO Y SU BICHO NEGRO - FUMET DE PESCADO SEPIA CON SU TINTA MIXTO - FUMET DE POLLO CON GAMBÓN Y PRESA IBÉRICA PRESA IBÉRICA - FUMET DE JAMÓN Y PRESA IBÉRICA	20,00 €
CALLOS A LA MADRILEÑA CALLO DE TERNERA AL ESTILO MADRILEÑO	18,00 €
CARACOLES CON CHORIZO Y JAMÓN	18,00 €
CARRILLERA AL VINO TINTO CON PARMENTIER DE PATATA	20,00 €
RABO DE TORO ESTOFADO EN VINO TINTO AL ESTILO CORDOBÉS	20,00 €
CHULETÓN DE VACA VIEJA 500gr aprox. CHULETÓN DE VACA VIEJA MADURADA	35,00 €
CHULETAS DE LECHAL ½ DOCENA DE CHULETILLAS	18,00 €
ENTRECOT A LA PLANCHA	18,00 €
PRESA IBÉRICA PRESA A LA PLANCHA CON SALSA PEDRO XIMENEZ	18,00 €
SOLOMILLO DE CERDO A LA PLANCHA CON SALSA PIMIENTA O QUESO AZUL	18,00 €
PESCADO DE MERCADO INDICAREMOS EL PESCADO DISPONIBLE Y PREPARAREMOS A SU GUSTO	20,00 €

PREGUNTE POR EL GUISO DE LA SEMANA

- Todas las carnes llevan de guarnición, tomate a la parrilla, pimienta de padrón y patata frita o asada.
- Se lleva a cabo congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semicrudo, cumpliendo con el real decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre la prevención de la parasitosis por Anisakis
- El precio de los ARROCES es por persona. PEDIDO MÍNIMO PARA 2 PERSONAS. Tiempo medio de elaboración 30 MINUTOS

10% DE IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS INDICADOS