

ASADOR 98

***DISFRUTA, COME Y BEBE ,
QUE LA VIDA ES BREVE.!***

PARA EMPEZAR

- Coppa Ibérica de Bellota “Joselito ” 24,90€ ***
Cecina de Black Angus Premium 23,90 €*
Tabla de Quesos Artesanales 19,90 €*
Ensalada De la Casa con Ventresca de Atún 16,50 € *
Ensalada De Tomate , Cebolla Roja y Aguacate 11,90 € *
Carpaccio de Vacuno Mayor Premium con Foie 24,50€
Steak Tartar de Vacuno Mayor 23,90 €*
Tartar de Atún y Aguacates 22,50 €
Croquetas de Jamón Ibérico Joselito(6 unidades)12,90 €*
Croquetas de Cecina de Vacuno Mayor (6 unidades) 13,50€*
Alcachofas con Virutas de Foie (2 unidades) 14,90 €*
Empanadilla de Vacuno Mayor(2 unidades) 9,90 €*
Chistorra de Navarra a La Sartén 9,50 € *
Pulpo al Nuestro Estilo 24,50 €
Pan de Masa Madre por persona 2,80 €

***Se pueden hacer medias raciones precio 60% de la ración**

Precios con igit incluido
(Lo platos pueden contener alérgenos consulten con el personal)
(Todo los Extras se cobran aparte)
Preguntan por los platos fuera de Carta

LA PARRILLA

Lomo de Cherne a la Parrilla 32,90 €

Pulpo a la Parrilla con Papas Bonita 25,90 €

Rabo de Vacuno Mayor al Vino Tinto 26,90 €

Chuletillas de Cordero Lechal de Palo 29,50 €

Pluma de Cerdo Ibérico 100% Bellota "Joselito" 29,90 €

Solomillo de Vacuno Mayor 33,50 €

(Los platos van acompañada con su guarnición)

**Chuleta de Vacuno Mayor Selección Asador 98
por kg. 74,90 €**

(Animales procedentes Noroeste de España, Portugal y Centroeuropa, maduración de 25 a 45 días, y más de 4 años de edad)

**Chuleta de Vacuno Mayor Selección Premium
por kg. 109,90 €**

(Animales procedentes Noroeste de España, Portugal y Centroeuropa, maduración de 30 a 60 días, y más de 6 años de edad)

(Las Chuleta van acompañada de ensalada lechuga y cebolla)

ACOMPAÑAMIENTOS

Verduras Salteadas 6,50 €

Papas Fritas Caseras 5,00 €

Ensalada Lechuga y Cebolla 5,00 €

Pimiento Asado Caramelizado 9,50 €

ARROCES

Arroz con Carabineros 38,90 €

Arroz con Pluma Ibérica y Alcachofas 26,50 €

Arroz Negro con Cigalas 29,90 €

Arroz con Rabo de Vacuno Mayor 23,50 €

(Precios por Persona)

Precios con igit incluido

(Lo platos pueden contener alérgenos consulten con el personal)

(Todo los Extras se cobran aparte)

Preguntan por los platos fuera de Carta

FOR A START

- Iberian Acorn-Fed Coppa Bellota “Joselito” 24,90€****
Premium Black Angus Jerky 23,90 € *
Artisan Cheese Board 19,90 € *
Salad Of The House with Tuna Belly 16,50 € *
Salad Tomato, Red Onion and Avocado 11,90 €*
Matured Premium Beef Carpaccio with Foie 24,50 €
Beef Steak Tartare 23,90€*
Tuna Tartare with Avocado 22,50 €
Iberian Ham Croquettes 100% Bellota 12,90 €*
Old Cow Jerky Croquettes 13,50 € *
Artichokes with Shavings of Foie 14,90 €*
Beef Dumplings (Empanadillas) 9,90 €*
Pan-Fried Chistorra from Navarra 9,50 € *
Octopus Our Style 24,50 €
Sourdough Bread per person 2,80 €
****Half portions can be made price 60% of the portion***

Prices with Tax Included
(Dishes may contain allergens check with staff)
(All extras are charged separately)
They ask about the dishes not on the menu

CHARCOAL GRILLED

Grilled Grouper(Cherne) Loin 32,90 €

Octopus With Canarian Potatoes 25,90 €

Oxtail in Red Wine 26,90 €

Suckling Lamb Chops 29,50 €

Iberian Feather Loin “Joselito”100% Bellota 29,90 €

Beef Tenderloin 33,90 €

(The dishes are served with their side dishes)

Bone-in Ribeye Steak Selection Asador 98

per kg. 74,90 €

(Animals from Northwestern Spain, Portugal and Central Europe, dry aged of 25 to 45 days, and more than 4 years of age)

Bone-in Ribeye Steak Selection Premium

per kg. 109,90 €

(Animals from Northwestern Spain, Portugal and Central Europe, dry aged of 30 to 60 days, and more than 6 years of age)

(The chops are accompanied by a lettuce and onion salad)

ACCOMPANIMENTS

Sautéed vegetables 6,50 €

Homemade French Fries 5,00 €

Salad of Lettuce and Onion 5,00 €

Caramelized Roasted Pepper 9,50 €

RICE

Rice with Scarlet Shrimp(Carabineros) 38,90 €

Rice with Iberian Feather Loin and Artichokes 26,50 €

Black Rice with Langoustines 29,90 €

Rice with Oxtail 23,50 €

(Price per Person)

Prices with Tax Include

(Dishes may contain allergens check with staff)

(All extras are charged separately)

They ask about the dishes not on the menu

POSTRES HECHOS EN CASA

- Tarta de Quesos con Helado de Dulce de Leche 7,90 €**
- Torrija de Pan Brioche con Helado de Yogurt 7,90 €**
- Tarta de Manzana con Helado de Vainilla 7,90 €**
- Nuestra Versión de Tiramisú 7,90 €**
- Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla 7,90 €**
- Micuit de Pistacho con Helado de Yogurt 7,90 €**
- Sorbete de Maracuyá 4,90 €**
- Sorbete de Maracuyá con Vodka 6,50 €**
- Helados Artesanales 4,90 €**

HOME MADE DESSERTS

- Cheesecake with Milk Caramel Ice Cream 7,90 €**
- French Toast from Brioche with Yogurt Ice Cream 7,90 €**
- Fine Apple Tart with Vanilla Ice Cream 7,90 €**
- Our Version of Tiramisu 7,90 €**
- Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream 7,90 €**
- Pistachio Micuit with Yogurt Ice Cream 7,90 €**
- Passion Fruit Sorbet 4,90 €**
- Passion Fruit Sorbet with Vodka 6,50€**
- Handmade Ice Creams 4,90 €**

*Precios con igit incluido
Prices with Tax Include*