

ENSALADAS / VERDURAS

TOMATE

tomate del terreno según temporada,
aguacate, salmón ahumado, huevo,
virutas de queso y albahaca

AGRIDULCE

lechuga, nuestra salsa agridulce,
mango, nueces, cebolla caramelizada
y bolitas de queso con membrillo

MIXTA TRADICIONAL

lechuga, tomate, huevo, cebolla, atún,
maiz, espárrago...

GILDAS

anchoa "0", piparra y aceituna (2 unid.)
cecina, queso edam, piparra y aceituna
(2 unid.)



gildas

BERENJENAS GRATINADAS

queso de cabra, cebolla caramelizada

ALCACHOFAS A LA BRASA

yema trufada y láminas de panceta

ALCACHOFAS CON GAMBÓN

alcachofas en salsa y gambón al ajillo

BOLETUS EDULIS

crema de su propio jugo, huevo poché
trufado y cecina

servicio de pan casero 0'80

CURADOS / QUESOS



LCM

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA

jamón ibérico de bellota brida roja

MIXTO DE JAMÓN Y QUESO

jamón ibérico de bellota brida roja y
queso de oveja curado en manteca

CECINA DE ANGUS

cecina de cebón de angus, virutas de
foie y aove

CECINA DE WAGYÚ

cecina de wagyú, virutas de foie y
aove

ROLLITOS DE CECINA

rollitos de cecina de vaca, mi-cuit
de pato y coulis de mango

QUESO DE OVEJA

queso de oveja curado en manteca,
leche pasteurizada

TABLA DE QUESOS

selección de cuatro tipos de quesos
nacionales e importación



rollitos de cecina



cecina angus

FRITURAS

POLLO CRUJIENTE

pechuga de pollo rebozada con panko

CROQUETAS CASERAS

de chuleta de vacuno

de cordero lechal

de jamón ibérico

de pollo al curry de madrás y mango

SURTIDO DE CROQUETAS

dos unidades de los cuatro tipos

FLAMENQUÍN CRUJIENTE

de vacuno con albahaca

FLAMENQUÍN DE LOMO

típico flamenquín cordobés de lomo

de cerdo y jamón

EMPANADILLAS CRIOLLAS

empanadillas de carne caseras

CALAMARES FRITOS

calamar nacional



pollo al curry y mango



tataki atún rojo

todo el pescado que se sirve crudo o semicrudo a pasado por un proceso de congelación de más de 5 días a -20°

PESCADO Y MARISCO



LCM

GAMBA BLANCA

GAMBA ROJA

PULPO BRASA

PULPO ESTILO GALLEGA

VIEIRA GRATINADA

con gratinado de ali-oli y pimiento rojo

CALAMAR PLANCHA

calamar nacional con salsa verde

TARTAR DE ATÚN ROJO

con aguacate de yuzu

TATAKI DE ATÚN ROJO

con sésamo negro

ATÚN ROJO A LA BRASA

PARPATANA DE ATÚN ROJO

la chuleta del mar

VENTRESCA DE ATÚN ROJO

BACALAO GRATINADO

con gratinado de pimiento asado

BACALAO GOURMET

con crema de boletus y trufa

SALMÓN NORUEGO

CALAMAR FINO a la parrilla

LUBINA a la espalda

CORDERO LECHAL *de Aranda*

CHULETILLAS

PALETILLA

PIERNA

RIÑONES

MOLLEJAS

COCHINILLO SEGOVIANO

CUARTO DELANTERO
2 personas

CHULETAS DE VACUNO

MORENA DEL NOROESTE "LYO SELECCIÓN"
maduración + 250 días

RUBIA GALLEGA "LYO SELECCIÓN"
maduración + 180 días

CONJUNTO MESTIZO
maduración + 60 días



CORTES DE VACUNO

STEAK TARTAR
picaña madurada cortada a cuchillo,
foie, yema trufada y un marcado de
plancha.

PARRILLADA
picaña, lomo bajo y entraña (2 pers.)

RIB EYE DE ANGUS
corte que proviene del lomo alto

PICAÑA MADURADA

ENTRAÑA
de novilla charra

LOMO BAJO

SOLOMILLO
de vaca gallega

SUPREMA
corte que proviene del centro del lomo

MOLLEJAS DE WAGYÚ

HAMBURGUESA CASERA
de picaña madurada, pan brioche,
cheddar, huevo, pepinillo, tomate...



IBÉRICOS DE LOS PEDROCHES

PRESA DE BELLOTA
a la brasa

SOLOMILLO BELLOTA
a la brasa

LAGARTILLO IBÉRICO
a la brasa

CHURRASCO DE CEBO
solomillo de cebo de campo
a las finas hierbas



costillar jack daniel `s



solomillo al turrón



magret de pato

ELABORADOS



LCM

COSTILLAR JACK DANIEL `S
costilla de cerdo a baja temperatura
con glaseado de jack daniel `s

CODILLO DE CERDO
asado

SOLOMILLO TERIYAKI
solomillo de cerdo al punto, boletus,
trigueros, salsa teriyaki y frutos secos

SOLOMILLO AL TURRÓN
solomillo de cerdo, crema de turrón y
crocanti de almendra

MAGRET DE PATO
magret al punto, foie y coulis de mango

RABO DE TORO
cocinado a fuego lento

SOLOMILLO AL PEDRO XIMÉNEZ
medallones de solomillo envueltos en
bacón, reducción de p.x. y frutos secos

LIBRITOS DE SOLOMILLO
solomillo de cerdo en libro, queso de
cabra, cebolla caramelizada y frutos
secos

RAVIOLIS DE RABO DE TORO
y crema al pesto verde

Establecimiento con información disponible en materia de alérgias e intolerancias alimentarias, soliciten información a nuestro personal.