



Carta

ENTRANTES

Carpaccio de Picaña Madurada	13,40 €
Cecina de buey	12,10 €
Croquetas (consultar con el camarero) (6 unidades)   ...	9,40 €
Chorizo criollo.....	6,00 €
Tabla de quesos 	11,50 €
Jamón ibérico	9,70 €
Tequeños (6 unidades)  	9,40 €

MENU INFANTIL

Tender de pollo  	7,90 €
Huevos con patatas fritas 	6,20 €

AHUMADOS

Costillas de cerdo BBQ 	16,90 €
(Ahumadas durante 12 horas a baja temperatura y bañadas en salsa barbacoa de la casa)	
Costillas de Vacuno	16,90 €
(Ahumadas durante 16 horas a baja temperatura).....	
Cabecero de cerdo ahumado (Pulled Pork) 	15,90 €
(Ahumado durante 8 horas a baja temperatura).....	
Pecho ahumado (Brisket)	16,90 €
(ahumado durante 16 horas a baja temperatura).....	

HAMBURGUESAS

Vaca	12,90 €
(Salsa de la casa, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, queso cheddar, 1 carne a elegir)	
Toro	14,90 €
(Salsa de la casa, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, queso cheddar, 2 carnes a elegir)	

ESPECIALIDADES DEL MAR

Consultar las especialidades del mar (disponibles los Fines de Semana)

CHEF: Gabriel Freytez
MAESTRO PARRILLERO: Jorge Parra



Carta

CARNES FRESCAS A LA BRASA

Picaña (300 gr.) (Patatas y ensalada).....	17,90 €
Entrecot (400 gr.) (Patatas y ensalada).....	19,90 €
Entraña (300 gr.) (Patatas y ensalada).....	16,90 €
Pollo al limón (Patatas y ensalada).....	13,90 €
Pluma de cerdo (Patatas y pimiento del padrón).....	13,90 €
Pulpo	.
(base de crema de chirivía, aceite de pimentón de la Vera, crujiente de kikos).....	19,90 €
Solomillo con vegetales	22,00 €

CARNES MADURADAS

T-Bone (Precio por kilo).....	67 €
TomaHawk (Precio por kilo).....	70 €
Chuletón (Precio por kilo) (Recomendación del maestro parrillero).....	57 €
Chuleta Vaca Selección (Precio por kilo)	67 €
Menú Chuletón (1 chuletón + 1 botella de vino crianza).....	78 €

VEGANOS

Verduras asadas.....	12,90 €
Ensalada Mixta.....	8,90 €
Ensalada Toro.....	8,90 €
Ensalada Primavera.....	8,90 €

POSTRES

Tarta de queso casera 	6,00 €
Pie de limón 	5,50 €
Quesillo 	5,50 €
Bola de Helado (2 Bolas) 	3,20 €

* Todas las raciones vienen con acompañantes

* Si es alérgico a algún alimento o especias consultar con el Jefe de cocina

* Nuestros productos que contienen Gluten, Lacteos y huevos están identificados en la carta con los logos: 

***Todas nuestras Raciones y Entrantes también se venden por unidad. Consulte al camarero los precios.**



Carta de Vinos

VERDEJOS

- Botella Erre 14,90€
- Botella Monasterio 14,90€
- Botella José Pariente 17€

CLARETES

- Botella Salvueros 14€
- Botella Sinfo 14€

TINTOS ROBLE

- Botella Servilio 9meses 17€
- Botella Tamiz (Teofilo Reyes) 18€
- Botella Altos del Enebro (Roble) 19€
- Botella Carmelo Rodero 9meses 22€
- Botella Finca Resalso 20€



TINTOS CRIANZA

- Botella Pago de Carraovejas 45€
- Botella Tomás Postigo 42€
- Botella Abadía Retuerta 41€
- Botella Mauro 41€
- Botella Malleulus 41€
- Botella Carmelo Rodero Crianza 37€
- Botella Mararromera 37€
- Botella Dehesa de los Canónigos 34€
- Botella Emilio Moro 2019 29€
- Botella Teofilo Reyes 28€
- Botella Altos del Enebro Crianza 26€
- Botella Senda de los Olivos 22€
- Botella San Román (Toro) 40€

CAVA

- Botella Juvé & Camps 28€
- Botella Raventos i Blanc 25€

FRIZZANTE

- Botella Frizzante Yllera 5.5 16€



Vinos por copas y Bebidas



VINOS POR COPAS

TINTOS

Servilio 2,20€

Tamiz 2,20€

Tomás González 2,20€

Briego 2,20

Loculto 9meses 2,60€

Finca Resalso 2,60€

José Pariente 2,80€

Carmelo Roderó 9meses 2,80€

COPA CRIANZA 4,50€

CLARETES

Sinfo 1,90€

Salveros 1,90€

VERDEJOS

Erre 1,90€

Monasterio 1,90€

Fizzante 5.5 Yllera 3€

Tinto de Verano 3€

Calimocho 3,20€

Mosto 1,50€



BEBIDAS

Agua 50cl. 2€

Agua 1L 3,50€

Agua con Gas 50cl. 2,20€

Agua con Gas 1L 3€

Refrescos 2,50€

CERVEZAS

Copa de Cerveza 2,60€

Radler 2,60€

Clara 2,50€

Caña 2€

Cañón 3,20€

Jarra 3,80€

Corto 1,20€

Tercio 3,20€

Botellin 0,0% 2€

Amstel Oro 0,0 Tostada 2,60€

Águila sin filtrar 33cl. 3,20€

Rubia 18/70 3€

Águila Dorada 3€

*Si desea vino por botellas
solicite la carta de Vinos