

Entrantes

Chopitos fritos a la andaluza con almendra laminada y mayonesa de ajo tostado 🍷

Entera 14 € / Media 8 €

Tartar de Atún atún rojo (bluefin) con yema marinada y alga wakame 🍷

Entera 21 € / Media 12,5 €

Buñuelos de sepia acompañado de salsa champañer y codium (4 ud) 🍷

Entera 18 € / Media 5 €

Ceviche Limeño clásico de corvina marinado en leche de tigre (ají amarillo, cilantro, lima y cebolla morada)

Entera 18,50 € / Media 10,50 €

Ensalada de salmón marinado casero con una base de tomate asado, guacamole y calabaza confitada

Entera 18 €

Alcachofas a la brasa con yema trufada, papada curada y canónigos

Entera 18 € / Media 10 €

Nachos con pico de gallo (pimiento rojo, verde y cebolla roja), guacamole tradicional y salsa de queso cheddar 🍷

Entera 16 € / Media 8,50 €

Entrantes

Vieiras

a la brasa con alga wakame (8 ud)

Entera 22 € / Unidad extra 3 €

Saumai

de (gambas) u (oreja de cerdo) con salsa agripicante de chile, crema de ajo tostado y sésamo negro (6 ud) 🌶️

Entera 16 € / Unidad extra 3 €

Saam de alitas

deshuesadas a la brasa sobre hoja de lechuga con salsa hoisin, menta, albahaca y cilantro (6 ud)

Entera 16 € / Unidad extra 3 €

Hibérico

meloso de carrillera, crujiente de oreja, bizcocho de setas y merengue de chile (4 ud) 🌶️

*Premiado como mejor pincho tradicional 2023

Entera 18,50 € / Unidad extra 4,50 €

Gofre de Steak

Acompañado de steak tartar de nuestras terneras, yema ahumada y toque de guacamole (2 unidades)

Entera 18 € / Unidad 10 € 🌶️

Brioche

de cochinita pibil con cebolla xnipec y guacamole tradicional (2 ud) 🌶️

Entera 16 € / Unidad 9 €

Pan Bao

de cochinitillo confitado lacado en miel, salsa hoisin y cebolla roja (2 ud) 🌶️

Entera 18 € / Unidad 10 €

Pescados

↙ Bacalao 20€

a la brasa con crema de patata, almendra laminada
y bayas de goji

↙ Esturión 18€

acompañado beurre blanc, falso caviar y verduras
escabechadas

↙ Rodaballo salvaje 24€

a la brasa con crema de patata y puerro braseado

↙ Kokotxas de bacalao 22€

al pil-pil emulsionadas en aceite de oliva virgen

↙ Cappelletti 18€



pasta casera rellena de brandada de bacalao
acompañada de crujiente de bacalao en salsa pil-pil

Carnes

↳ Lasaña coreana 18€

de ternera con bechamel de coco y tomate gouchujang 🍴

↳ Kebab Entera 18,50 €/ Unidad 10€

de lechazo (IGP) asado con salsa de yogur al curry de madrás, daditos de manzana y queso de cabra (2 ud) 🍴

↳ Lingote de carrilera 20€

con una base de bizcocho de setas, crema de calabaza, chirivía y lombarda tostada 🍴

↳ Entrecot 22€

de ternera segoviana (criada en pastos) a la brasa y madurada 30 días con patatas en salsa chimichurri

↳ Secreto Ibérico 18€

cocinado a baja temperatura, ahumado al horno de brasas con marinada de cacahuete y mango

↳ Costillas 16,50 €

de cerdo cocinadas a baja temperatura, ahumada con nuestra salsa barbacoa, ron y miel

Carnes

Bull 18€

Hamburguesa de guiso de rabo de toro al vino tinto, queso semicurado, papada curada y su propia salsa

Spigueli 200 gr / 18 €

300 gr / 22 €

Hamburguesa de ternera segoviana madurada y doble de queso cheddar

Vegetariana 16€

Hamburguesa de champiñones, zanahoria, soja ecológica y pipas acompañada con espárrago triguero, cebolla caramelizada, crema de yogur y comino 🌱

Canelón 18€

de capón ahumado y guisado en salsa teriyaki, napado en salsa gwandong de mostaza 🌱

Ramen 18€

(caldo intenso de cocido, fusionado con alga kombu, katsuobushi, mirin y sake), huevo y fideos 🌱

[Solo disponible los Jueves de Ramen]

Solomillo 25€

a la brasa con salsa perigord de trompetas de la muerte y foie y golosina de trompeta

Arroces Melozos

Manitas 18€
con crujiente de parmesano

Carabineros 20€
con su propio carpaccio


Pulpo y Boletus 18,5€

Arroces individuales, preparados al momento
(aprox. 25 min de espera)

Menú degustación de temporada

"Marzo nos regala el sabor de la tierra en su mejor momento:
cítricos jugosos, brotes tiernos y pescados frescos que nos preparan
para la llegada de la primavera."


Precio por persona. Incluye pan y postre.
Bebida no incluida.

Solo disponible para mesa completa 54€ 


Menú de niños

(Incluye refresco y helado)


Menú Pizza 13€

↳ casera de jamón y queso 

Menú Fingers 20€

↳ de pollo con patatas 

Menú Mini burger 18,5€

↳ con queso y patatas 

Acción de patatas 5€

Pan 1,45€



Contiene gluten. No apto para celíacos. Si usted padece alguna alergia o intolerancia, coméntelo al personal.

Impuestos incluidos.

Postres

↓ Piña osmotizada 7,5€

reinterpretación de piña colada acompañada con cocadas caseras

↓ Bizcocho de queso azul 8€

con tartar de pera y helado de nata 🍷

↓ Bombón 8,5€

de coco y mango bañado en chocolate blanco 🍷

↓ Carrot cake 7,5€

bizcocho de zanahoria especiado relleno de butter cream y acompañado de hilos de naranja confitada, nuez caramelizada 🍷

↓ Churros 7,5€

versión atípica de los churros tradicionales con chocolate y helado de nata 🍷

↓ Tarta de queso 8€

al horno con helado y galleta

Premiada como mejor tarta de queso 2022 🍷

↓ Tatin 8€

Pastel de manzanas asadas y caramelizadas, sobre base de galleta sablé, coronada con crema inglesa y crujiente de manzana 🍷

↓ Fresas 7,5€

deconstrucción de las fresas con nata acompañado de ganaché de chocolate blanco y yogur, coronada con crujiente de merengue y polvos de fresas

Vinos Dulces

↙ Vi de Glass 6€

El Vi de Glass de Gewurztraminer es un vino exuberante, fragante, y posee un fresco dulzor, envuelto en frutas tropicales, lychee, pétalo de rosa y cítricos que lo hace perfecto para cualquier postre.

↙ Don P:X 5,5€

Don PX 2021 es el vino más joven de Bodegas Toro Albalá, la firma centenaria cordobesa célebre por su maestría en la elaboración de la Pedro Ximénez. Una pequeña joya dulce que, a buen seguro, el tiempo se encargará de revalorizar.

↙ Don Pablo Oporto 5,5€

Este Oporto Tawny tiene delicados aromas afrutados y maduros con notas de ciruelas pasas confitadas. Tiene un paladar suave y delicado.

Además hoy

↙ Pulpo 18€

a la brasa sobre puré crujiente de patata y crema de pimentón tostado

↙ Calçots a la brasa 16€

acompañada de salsa romesco (6 unidades)

↙ Guisantes 18€

Guisantes de la tierra de Murcia, con pilpil de su propia vaina, y jamón de pato

Menú degustación de Temporada

Febrero

"Febrero nos regala el sabor de la tierra en su mejor momento: cítricos jugosos, brotes tiernos y pescados frescos que nos preparan para la llegada de la primavera"

Ceviche

Guisantes

Arroz meloso de Manitas

Pez Esturión

Magret de pato

Tatín

Horario mañanas máximo hasta 15:00h y cenas máximo 22:00.

Fines de semana solo bajo reserva.

Solo disponible para mesa completa | 54€

Vinos fuera de carta

↙ Pazo Señorans, Albariño 34€

Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. De intensidad alta y marcado carácter varietal. Paso de boca amable, sin aristas, con un volumen bien definido hasta la retronasal.

↙ La Provincia 2020: IGP Castilla y León 30€

En Prieto Pariente han ensamblado la diversidad vitícola de la provincia de Valladolid en un vino que expresa delicadeza y frescura frutal.

↙ Prima 2021, D.O Toro 22€

Vino tinto ligeramente corpulento y sutilmente maduro. En nariz, destaca por sus aromas de frutas negras como moras y ciruelas, acompañadas de un toque de roble gracias a su envejecimiento en barrica. En boca está concentrado, con una textura suave y un final persistente que deja una agradable sensación.

↙ Abadía Retuerta Selección Especial, D.O Vinos de la Tierra de CYL 45€

Se elabora principalmente con la variedad nativa del valle del Duero, el tempranillo, y se complementa con otras variedades de la finca que se escogen por cata. La finalidad es equilibrar las particularidades de la añada y preservar el estilo que caracteriza a este vino.

Vinos fuera de carta

↙ Pago de Carraovejas, Ribera del Duero 52€

Equilibrio, estructura y delicadeza presentes sobre un fondo vivo. La pasión por el detalle en cada proceso. La frescura y la elegancia con la personalidad del origen.

↙ Viognier - Prieto Pariente 2021 27€
(Tierra de Castilla)

Es un vino blanco que en nariz nos ofrece recuerdos de albaricoque y melocotón propios de la variedad. En boca muestra su paso con volumen y tacto glicérico con un final ligeramente amargo pero persistente.

↙ Dominio del Bendo, El Primer Paso 24€
(D. & Toro)

Joven y ligero de cuerpo con notas vibrantes afrutadas y toques de regaliz negro y café. Sabor ligero, fresco y duradero en paladar.

↙ Dominio del Bendo, Las Sabias 34€
(D. & Toro)

Gracias a su paso reposado en barrica durante 16 meses ofrece frescura y elegancia al paladar, dando lugar en nariz notas a frutas negras con un ligero aroma a vainilla.

↙ Pago de Capellanes 27€
(D. & Ribera del Duero)

Joven roble de personalidad clara con un paso ligero al paladar y toques de frutas negras. Fresco y vibrante, a la vez completo y lleno de energía.

Vinos por copas

↪ TINTOS

Aniago Joven (Ribera del Duero)	2,80€
912 de altitud Crianza (Ribera del Duero)	4,00€
La Celestina Crianza (Ribera del Duero)	3,80€
Ramón Bilbao Crianza (Rioja)	3,80€

↪ BLANCOS

Vicaral (Rueda)	2,70€
Maruxa Godello (D.O. Valdeorras)	3,00€
Diez Siglos Selección Especial (Rueda)	3,50€

↪ FRIZZANTES

Canto 5 rosado	2,50€
Canto 5 verdejo	2,50€

↪ ROSADOS

Torondos (Cigales)	2,50€
Carramimbre rosado (Cigales)	2,70€

Vinos blancos

↙ Vicaral (Aueda) 17,50€

Notas frescas y afrutadas, ideal para mariscos y pescados.

↙ Momento Diez (Aueda) 19,50€

Equilibrado y suave, perfecto para aperitivos y ensaladas.

↙ Jose Pariente (Aueda) 22,00€

Elegante y complejo, con notas cítricas y de flores blancas.

↙ Martin Códax (Albariño) 21,00€

Refrescante y mineral, ideal para mariscos y platos ligeros.

↙ Marieta (Albariño) 18,50€

Suave y afrutado, perfecto para platos de pescado.

↙ Dr. Loosen Gray Slate (Alemania) 19,50€

Riesling de renombre, con acidez equilibrada y notas de manzana verde

↙ Maruxa Godello (D.O. Valdeorras) 19,00€

Godello elegante, con toques florales y cítricos.

↙ Mara Martin Godello (D.O. Monterrei) 19,00€

Intenso y graso. Estructurado y denso. Atractivo y largo final persistente

↙ Cucú Cantaba la Ana (D.O. Aueda) 20,00€

Intenso, fresco, muy vivo ya en nariz, la verdejo pura y dura con los aromas de fruta blanca madura.

Vinos tintos

- ↪ Aniago Joven (Gran Zarcillo de Oro) 19,50€
(Aibera del Duero)
Frutal y vibrante, excelente para carnes rojas y quesos curados
- ↪ Carmelo Aodero 9 meses (Aibera del Duero) 26,00€
Joven y fresco, con notas de frutos rojos y especias.
- ↪ Flores de Callejo Noble (Aibera del Duero) 19,50€
Aromático y equilibrado, ideal para asados.
- ↪ Antidoto Crianza 70 meses (Aibera del Duero) 22,50€
Complejo y estructurado, con un final largo y especiado.
- ↪ 972 de altitud Crianza (Aibera del Duero) 27,00€
Crianza de alta calidad, con taninos firmes y notas de frutos negros
- ↪ Carramimbre Crianza (Aibera del Duero) 25,00€
Elegante y con buen cuerpo, perfecto para carnes a la parrilla.
- ↪ Cair Cuvée Crianza 70 meses (Aibera del Duero) 24,00€
Redondo y con buena acidez, marida bien con guisos y carnes
- ↪ Monteabellón Crianza (Aibera del Duero) 28,00€
Rico y complejo, con un final persistente.
- ↪ Dominio de Atauta 74 meses (Aibera del Duero) 46,00€
Notas de madera y frutas maduras, ideal para carnes de caza.

Vinos tintos

↪ Tresmano 16 meses (Aibera del Duero) 44,00€
Elegante y sofisticado, con gran potencial de envejecimiento.

↪ Ramón Bilbao Crianza (Aioja) 21,50€
Suave y afrutado, con un toque de vainilla del roble.

↪ Carmelo Aodero Crianza (Aibera del Duero) 42,00€
Complejo y equilibrado, perfecto para platos de carne robustos

↪ La Celestina Crianza (Aibera del Duero) 28,00€
Redondo y bien estructurado, con notas de frutos rojos y especias

↪ Carramimbre Crianza Magnum
(Aibera del Duero) 52,00€
Formato magnum, ideal para celebraciones, con cuerpo y elegancia

↪ Hesvera Noble (Aibera del Duero) 22,00€
Durante al menos 6 meses en barrica americana, destacan los aromas frutales típicos de la variedad, como son las moras y zarzamoras.

Vinos Jozados

↙ Carramimbre rosado (Cigales) 14,00€
En el paladar se siente un equilibrio perfecto, es fresco, vivo y suave, realzando las sensaciones florales.

↙ Torondos (Cigales) 13,95€
Fresco y afrutado, perfecto para ensaladas y pastas.

Vinos espumosos

↙ André Clouet (Champagne) 45,00€
Fino y elegante, con notas de brioche y cítricos.

↙ Gramona imperial (Corpinat) 34,50€
Cava de alta calidad, fresco y con burbuja fina.

↙ Vicaral espumoso (Aueda) 20,00€
Con ligeros matices afrutados en el paladar y de toque seco.

Vinos frizzantes

↙ Canto 5 verdejo (5.5%) 14,50€
Dulce y ligero, ideal para postres y aperitivos.

↙ Canto 5 rosado (5.5%) 14,50€
Fresco y afrutado, perfecto para ensaladas y pastas.

↙ Moscato Spumante Arione 15,00€
Dulce y espumoso, nota en boca afrutado fragante.

Cervezas

Caña 3,50€

Caña Doble 4,00€

Tercio Mahou / Mahou 0,0 Tostada 3,50€

Tercio Mahou Maestra 3,75€

Alhambra Reserva 1925 3,50€

Tercio Adler 3,50€

Chimay Red/Rouge (Belgian Bubbels) 4,00€

La Antigua (Blond Ale) (sin gluten) 3,50€

Dougall's IPA4 (Indian Pale Ale) (sin gluten) 4,00€

Refrescos

Fanta Naranja, Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Aquarius limón, Nestea 3,20€

Agua

Desmineralizada / Mineral 0,5 L / Mineral 1 L / con gas

1,90€

2,20€

3,00€

3,50€