

ENTRANTES

GAZPACHO DE TODA LA VIDA	8	ALCACHOFAS CON TIERRA DE JAMÓN	3,9/U
<i>Crema de tomate con pepinos y pimientos acompañado de picatostes y AOVE.</i>		<i>Alcachofas confitadas a baja temperatura con tierra de jamón, escamas de sal y aceite de albahaca.</i>	
SALMOREJO IBÉRICO	9	FLORENCIO, ¡QUÉ HUEVOS!	15
<i>Acompañado de huevos de codorniz, AOVE y tierra de jamón ibérico de bellota.</i>		<i>Huevos rotos con jamón ibérico y patatas de bastón.</i>	
NUESTRA ENSALADILLA RUSA	9,5	ZAMBURIÑAS	15
<i>Con pepinillos agridulces, pimientos rojos caramelizados, ventresca y togarashi.</i>		<i>A la plancha en su jugo.</i>	
PARRILLADA DE VERDURAS	12	CALAMARES FRITOS	12
<i>Con salsa Romesco al carbón de encina .</i>		<i>Con mayonesa de cítricos.</i>	
ANCHOAS SOBRE PAN DE CRISTAL	16	BUÑUELOS DE BACALAO	9,5
<i>Lomos de Anchoa oo del Cantábrico acompañados de pan de cristal y su tomate.</i>		<i>Fritos en AOVE.</i>	
BOQUERONES EN VINAGRE	9,5	CRUJIENTE DE BERENJENAS	9,5
<i>Lomos de boquerones a la vinagreta con ajo cortado finamente y perejil acompañados de patatas chips.</i>		<i>A la miel de la Sierra de Miraflores.</i>	
PATATAS BRAVAS RETOCADAS	9	EXQUISITAS CROQUETAS	9,5
<i>¡Pruébalas!</i>		<i>Croquetas cremosas caseras.</i>	
TORTILLA JUGOSA DE BACALAO	13	MORCILLA DE BURGOS	9,5
<i>Tortilla de Bacalao salado desmigado con sofrito de puerros y pimiento verde.</i>		<i>Con pimientos asados.</i>	
TORREZNOS BRINDIS	9,5		
<i>Torreznos ibéricos de bellota.</i>			
DELICIAS DE POLLO	9,5		
<i>Dedos de pollo empanados sobre cama de patatas fritas y acompañadas de salsa barbacoa y miel mostaza.</i>			

TABLAS

MEDIA

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	14	23
CAÑA DE LOMO	14	23
SURTIDO IBÉRICO		19
BODEGÓN DE QUESOS		16

ENSALADAS

TOMATE DE LA HUERTA 9

Tomate de temporada con AOVE, reducción de aceto balsámico di modena y escamas de sal.

BURRATA 12

Burrata de Puglia sobre cama de salmorejo, nueces, orejones, aceite de albahaca y rúcula.

TOMATE CON VENTRESCA 12

Tomate de temporada con AOVE, reducción de aceto balsámico di modena, escamas de sal y ventresca de atún.

ENSALADA CÉSAR BRINDIS 14

Lechuga viva con pechuga de pollo cocida a baja temperatura, arándanos, mango, croutons, aderezo César, aceite de albahaca y lascas de parmigiano reggiano.

TEMPLADA DE QUESO DE CABRA 12

Con frutos secos, vinagreta de mostaza dulce y tierra de jamón ibérico

ENSALADA MIXTA BRINDIS 12

Mezclum de lechuga viva, rúcula y canónigos, con sus ricos tropezones.

VERDE QUE TE QUIERO VERDE 9

Lechuga de nuestra huerta, tomate y cebolla.

PESCADOS

TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE 15

Marinado con fruta de la pasión, cebolla roja, acompañado de aguacate espolvoreado de tajín y pimienta de Sichuan.

LOMO DE RODABALLO 19

Al jasper sobre cama de patatas panaderas y AOVE.

BACALAO CONFITADO 19

Sobre cama de pisto tropical y espuma de ali-oli de mango y ajo negro gratinado.

LUBINA A LA BILBAÍNA 19

Con su patata panadera.

CALAMAR DE POTERA 19

A la parrilla con lágrimas de alioli negro y rosa de algas.

LOMO DE CORVINA 17

Con crema de puerros y verduras baby.

PULPO A LA PARRILLA 19

Con cama de patata.

**NUESTRAS
SUGERENCIAS**

Pregunta por
Nuestros platos y
cuchara del día

CARNES

STEAK TARTAR DE PRESA	15	CHULETÓN DE TERNERA	60 / KG 2 personas
<i>Con pepinillos agridulces, cebolla morada, alcaparras, yema de huevo y mayonesa de sweet chilly y kimchy.</i>		<i>Al jasper con patatas baby asadas, mojo picón y chimichurri.</i>	
TATAKI DE IBÉRICO DE BELLOTA	14	ENTRECOTTE DE TERNERA	19
<i>Con bulbo de hinojo y pepino en osmosis con Martini blanco y Mangaroca.</i>		<i>Al jasper con patatas baby asadas, mojo picón y chimichurri.</i>	
PLUMA DE MONTANERA ANTIGUA	16	SOLOMILLO DE TERNERA	19
<i>Acompañada de calabaza glaseada con ron y cebollas encurtidas con anís estrellado.</i>		<i>Al jasper con vegetales escalivados y salsa de Oporto y ciruelas.</i>	
SECRETO IBÉRICO	15	CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL	19
<i>Con patatas fritas y pimientos de Padrón caramelizados con Martini rojo.</i>		<i>Al jasper con patatas fritas y chimichurri.</i>	
LAGARTO DE NUESTRA DEHESA	16		
<i>Sobre cama de parmentier trufada y tomates en osmosis.</i>			
LA MEJOR PRESA ROJIBLANCA	16		
<i>Acompañado de puré de boniato con vainilla de Madagascar, tomates en osmosis y tierra de jamón.</i>			
COSTILLAS BARBACOA	15		
<i>A la BBQ maceradas y ahumadas al jasper con patatas fritas y ensalada de col.</i>			
SOLOMILLO IBÉRICO	15		
<i>Sobre parmentier trufada y salsa de vino tinto.</i>			
CARRILLERA DE NUESTRA TIERRA	15		
<i>Estofada al vino tinto.</i>			
HAMBURGUESA IBÉRICA TRUFADA	13		
<i>Con pan de cristal y patatas fritas.</i>			
HAMBURGUESA DE BLACK ANGUS	13		
<i>Con pan de cristal y patatas fritas.</i>			

POSTRES

TARTA DE QUESO DE CABRA	6
<i>Con coulis cítrico de fruta de la pasión.</i>	
TARTA 3 CHOCOLATES	6
<i>Para los amantes del chocolate.</i>	
FLAN CASERO	6
<i>Con nata montada.</i>	
MOUSSE DE CHOCOLATE	6
<i>Con aires de naranja.</i>	
HELADOS ARTESANOS DE VERDAD	6
<i>Selección de sabores: galleta, chocolate, vainilla, mango y limón.</i>	