



Entrantes a compartir

<i>Puerros a la brasa, cabecero de ibérico y salsa de queso de Hinojosa</i>	14,00
<i>Croquetas de salchichón ibérico (8 unidades)</i>	14,00
<i>Croquetas de carabineros (8 unidades)</i>	15,00
<i>Ensalada de brotes, queso de cabra, jamón de bellota, uvas, avellanas y vinagreta de tomate</i>	15,00
<i>Arroz meloso con costilla de ibérico a la brasa</i>	16,00
<i>Flor de alcachofa confitada y con jamón de bellota</i>	16,00
<i>Steak tartar de solomillo de vaca vieja, yema curada y pan tostado</i>	22,00
<i>Canelón de rabo de toro con bechamel trufada</i>	22,00
<i>Pata de pulpo a la brasa con parmentier ajada de pimentón</i>	24,00

Nuestro GRILL

<i>Suprema de bacalao al pil pil y trigueros braseados</i>	24,00
<i>Lomo de rodaballo a la brasa con su bilbaína</i>	25,00
<i>Solomillo de ibérico con salsa de hongos braseados</i>	19,00
<i>Presa de ibérico en adobo moruno</i>	24,00
<i>Entrecot de ternera de Salamanca con pimiento a la brasa</i>	24,00
<i>Filetes de pierna de lechazo a la brasa con pimientos de Padrón</i>	24,00
<i>Chuletillas de lechazo a la brasa con patatas gajo</i>	26,00
<i>Paletilla de lechazo asado a baja temperatura y al romero</i>	28,00
<i>Medallón de solomillo de vaca vieja con salsa Cumberland</i>	29,00
<i>Chuletón de ternera de Salamanca</i>	48,00
<i>Chuletón de vaca vieja madurada 60 días</i>	58,00

Guarniciones para carnes y pescados

Patatas gajo a la mantequilla ahumada 3,90

Pimientos de piquillo caramelizados 4,50

Ensalada verde con vinagreta de cebolleta 4,20

Postres caseros

Mousse de arroz con leche 7,00

Tarta de queso Casa Lucy 7,50

Torrija de brioche artesano con helado de vainilla 8,50

Milhoja de crema con fruta de temporada 8,00

Los chocolates del chef (8 texturas) 10,00

Ensalada de fruta de temporada con zumo de naranja y menta 7,00

Servicio de aperitivo, pan artesano y agua natural filtrada 3,50

Precios por persona IVA incluido