

Entradas

(Para Compartir)

Bocata De Calamar Frito

Pan Brioche, calamares fritos, aioli de ñora y guindilla, salsa brava.

\$ 36.900

Papas Bravas

Papas criollas crujientes, Salsa brava, alioli de chalaca, queso mozzarella, aceite de chistorra, coppa asada.

\$ 34.000

Croquetas De Pato

Croquetas cremosas de bechamel de yuca y chorizo sarta, con topping de pato confitado sobre emulsion de batata.

\$ 42.600

Mejillones Nostálgicos

Juz de crustaceos, chipotle, puré de calabaza, perejil, vodka, miel de uvas, acompañado de papas crujientes.

\$ 39.800

Tartar De Atún

Atun aleta amarilla, Lactonesa de aji amarillo y grasa de tocino, mazorquitas asadas, ikura, cebollas encurtidas.

\$ 48.300

Pulpo A La Andaluz

Papas confitadas y ahumadas, aceite de xhistorra, ñoras y pulpo parrillado, tomate al horno y tierra de de jamón ibérico.

\$ 78.800

Gambas y Jamón

Gambas parrilladas sobre pilpil cremoso, jamon de campo, tostones de patata y relish de pimientos frescos.

\$79.100

Ensalada Mediterranea

Tomates uvalina, relish de quinua, pecanas, Duraznos asados, pepino europeo, queso fresco, cogollos, Radiccio.

\$ 29.900

Ensalada Ronda

Tomate monterosa, aceitunas moradas, Queso fresco de cabra, Cogollos y kale a la brasa, avena crujiente y semillas de girasol.

\$ 34.000

Hummus Marroquí

Hummus de garbanzo, cordero, aceite de chistorra y relish de pepino.

\$ 38.000

Tapas

Tumaca Iberica 2 und

Tosta de pan baguette, con salsa Tumaca, queso manchego fundido, jamón ibérico de cebo y miel de trufas.

\$45.400

Capricho de Cabra 2 und

Tosta de pan baguette con capricho de cabra en miel de melón, paleta ibérica asada y tierra de almendras

\$ 34.800

Xarcutería

Tabla De Quesos

Una amplia selección de quesos españoles escogidos por su gran calidad y sabor los cuales llevarán a un recorrido por el mundo de los quesos españoles.

\$ 70.700

Tabla De Embutidos

En España no solo reinan los jamones y los quesos, nosotros nos encargamos de llevar a tu mesa la mejor selección de embutidos para deleitar tu paladar.

\$ 91.200

Tabla De Jamones

Nos sumergimos en una de las maravillas del mundo gastronómico español, nuestro maestro cortador seleccionará las mejores referencias de jamón para llevarlos a tu mesa.

\$ 116.600

Tabla Ibérica

Una combinación de productos netamente ibéricos con una todo característico de la casa, una tabla con fuerza y mucho carácter. Jamón ibérico de bellota 100%, Lomo ibérico, fuet ibérico, queso ibérico con Pedro Jiménez acompañada de tostadas de pan con queso valdeon

\$ 238.100

Tabla Andaluza

Una tabla más sutil pero que lleva en todo su aspecto el auténtico sabor español algo Perfecto para empezar a sumergirnos en la gastronomía ibérica. Jamón ibérico de cebo, paleta ibérica asada, chorizo sarta, queso de oveja en aceituna negra acompañada de tostadas con queso poñocado.

\$ 155.000

Raciones

Jamón Ibérico De Bellota 100%

Un jamón 100% raza pura criado en las dehesas y alimentado directamente con bellotas, nuestro maestro cortador se encarga de cortarlo directamente para ti.

\$ 194.000

Jamón Iberico De Cebo 80g

En España no solo reinan los jamones y los quesos y nosotros nos encargamos de llevar a tu mesa la mejor selección de embutidos para deleitar tu paladar.

\$ 89.800

Queso Manchego 80g

Elaborado con leche de oveja y con denominación de origen de la mancha España acompañado de miel de acacia con injerto de trufa blanca.

\$ 43.200

Fuertes

AL HORNO DE LEÑA

Arroz Con Asado De Tira

Arroz con jugos de carne, asada de tira glaseado y cocido a baja temperatura, orellanas y tomates.

\$ 55.500

Arroz Con Gambas Y Xtistorra

Base de langostinos, gambas, xristorra, aioli de lima

\$ 94.400

Salmón mediterraneo

Salmón terminado al horno, sobre hummus de frijol blanco, relish mediterraneo, cogollis asados.

\$ 56.400

Naan De Cordero Y Yogurt

Cordero braseado, bañado con salsa tipo mole, servido sobre pan tipo Naan, aderezo de yogurt griego y aceite de estragón.

\$ 54.000

Coello a la Brasa

Conejo asado al carbon, bañado en salsa de quesos y gratinado en horno de piedra, servido con alcachofas y tomates

\$ 86.500

Cochinillo (Para Enamorarse Ahora)

Cochinillo asado (260 gr) terminado en horno leña, emulsion de criolla, sachá inchi y semillas de girasol. espinacas y bok choy asados al carbón. juz de manzanas asadas.

\$ 57.900

Panceta De Cerdo

Panceta de cerdo, terminada en horno de leña, servida sobre refrito de frijol negro, terminada con aioli de ñoras, cilantro y curry.

\$ 55.100

Codillo De Cerdo (900gr)

Cocido a baja temperatura terminado al horno de leña, crujientes, Caldillo tatemado, papa amarillo.

\$ 96.900

Pollo Picanton

Marinado y asado en horno de leña, terminado con mojo de tomates asados, sobre relish de pimientos frescos, compota de cebollas y alioli de manzanas.

\$ 46.000

Solomillo De Res

Solomillo de res(260 gr) en salsa de hongos, foie grass, sobre brioche dorado en grasa de ibérico.

\$ 65.800

Rib Eye

Rib eye X 300 gr, reduccion de jerez, juz de ternera y chimichurri, con acompañamiento a elección.

\$ 184.000

Txuleta

Chuleta de res de 600 gr, asada a termino, con acompañamiento a elección.

\$ 169.000

Contornos

Alcachofas Gratinadas

\$ 34.200

Papas crujientes al estilo Heston Blumenthal

\$ 16.800

Zapallo al horno

\$ 13.900

Ensalada de la casa

\$ 14.900

Postres

El Flan

Flan en caramelo de menta y tomillo, con obleas de jengibre.

\$ 24.000

¡Tenemos un solo postre y es porque **no te puedes perder!**

El Churrero

Ramo de Churros

Una salsa a elección

\$ 18.000

Salsas

- Limón
- Frutos Rojos
- Nutella
- Arequipe
- Caramelo Salado
- Choco Blanco

Salsa adicional \$ 4.500