

Entradas

(Para Compartir)

BOCATA DE CALAMAR FRITO

\$ 47.900

Pan brioche con aros de calamar rebozados, salsa brava; sobre alioli de cilantro.

PATATAS BRAVAS

\$ 39.900

Criollas con salsa brava, quesos gratinados, láminas de chorizo sarta y salsa mayo-chalaca.

CROQUETAS DE PATO (TEMPORADA)

\$ 48.800

Croquetas de salsa bechamel de yuca con chistorra sobre alioli de camote, coronadas con pato confitado, tierra de jamón curado.

TARTAR DE ATÚN

\$ 65.800

Atún aleta amarilla, con cebolla ocañera encurtida, mazorcas baby asadas, masago y aguacate; sobre lactonesa de ají amarillo, con crocantes de maíz azul.

PULPO A LA ANDALUZA

\$ 89.900

Pulpo parrillado terminado al horno de leña, sobre papas confitadas, tomates asados y finalizado con habas crocantes y tierra de jamón curado.

ENSALADA MEDITERRÁNEA

\$ 37.600

Ensalada de cogollos, radichio, tomates uvalina, queso encurtido, champiñones, duraznos asados, nuez pecan, semillas de girasol y relish de quinoa.

HUMMUS MARROQUÍ

\$ 63.400

Humus de garbanzo cubos de cordero acompañado de relish de pepino, tomates frescos, aceite de chorizo sarta, garbanzos crujientes y pan árabe.

CALDERETA DE SARTA

\$ 58.600

Tomate monte Rosa en mantequilla de romero, Jerez mix de champiñones, queso mozzarella y ciliquine, salsa brava, chorizo sarta terminado con miel de uva y polvo se aceituna y puerro

Xarcutería

TABLA DE QUESOS

\$ 79.400

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.

TABLA DE EMBUTIDOS

\$ 98.600

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.

TABLA DE JAMONES

\$ 124.600

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.

TABLA IBÉRICA

\$ 249.900

Una combinación de productos netamente ibéricos con un toque 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.

TAPEITO

\$ 128.400

Media ración de jamón ibérico de bellota 100% con 4 años de maduración y un linaje ibérico perfectamente cuidado, queso manchego con denominación de origen y raza manchego acompañado de miel de trufa blanca y tomates secos en aceite de oliva.

TABLA ANDALUZA

\$ 164.500

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 poñoceado.

Raciones

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% \$ 199.600

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

QUESO MANCHEGO 80G \$ 59.400

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

JAMÓN IBERICO DE CEBO 80G \$ 95.400

Un cruce ibérico que nos da un 50% de pureza en Raza, como un ejemplar de alta calidad es criado en la dehesas y alimentado con bellotas. Su maduración es aproximadamente de 3 años y nuestro maestro cortador se encause cortarlo directamente para ti.

Tapas

TUMACA IBERICA 2 UND \$ 49.900 CAPRICHICO DE CABRA 2 UND \$ 42.500

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

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

Fuertes

AL HORNO DE LEÑA

POLLO PICANTÓN \$ 63.400 RIB EYE \$ 198.400

Pollo marinado asado al horno de leña, terminado con mojo de tomates asados, relish de pimentones, hinojo, ají dulce cebolla ocañera, alioli de manzana y aceite de estragón.

Rib eye importado (300gr) asado a término con chimichurri de la casa, acompañado con un contorno a elección (papas crujientes, zapallo al horno o ensalada de la casa).

\$ 65.800

POLLO A LA RIOJANA ENTRAÑA A LA BRASA \$ 78.800

180 gr de pechuga de pollo con tocineta, guisantes al vapor, bañado en salsa riojana y terminado con polvo de puerro.

Entraña (180gr) con chimichurri de la casa acompañada de papas crujientes.

CODILLO DE CERDO \$ 114.100 SOCARRAT AL JARDÍN \$ 68.700

Codillo (900gr) cocido baja temperatura, finalizado en horno de leña, acompañado ají dulce, hinojo, cebolla ocañera, caldillo tatemado, papas criollas fritas y aceite de estragón.

Arroz arbóreo salteado en aceite de sarta relish de pimentón, alverja, zanahoria baby, palmito vegetal relleno de un duxel de hongos napado en queso mascarpone y panela, terminado con alioli de perejil y albahaca.

PANCETA DE CERDO \$ 53.700 ARROZ PRIMAVERA \$ 89.800

Panceta al horno de leña, sobre frijol negro refrito, con queso stracciatella, crocante de arracacha, finalizado con alioli de curry, aderezo de yogurt y miel de berenjenas.

Bondiola de cerdo, pechuga de pollo, relish de pimentón salteado en aceite de sarta y juz de langostino terminado con calamari y camaron al Panko en salsa de criolla de jerez y miel de azafrán.

SALMÓN MEDITERRÁNEO \$ 83.200 ARROZ CON ASADO DE TIRA \$ 94.200

Salmón al horno de leña, acompañado de hummus de frijol blanco, cogollo a la robata, relish de pimentones, salsa de vino blanco, almendras y uvas asadas.

Arroz al estilo socarrat con hongos portobello, asado de tira glaseado, tomate uvalina, cebolla ocañera y alioli de albahaca y perejil.

NAAN DE CORDERO Y YOGURT \$ 98.400 ARROZ CON GAMBAS Y XTISTORRA \$ 98.600

Cordero braseado sobre pan naan con miel de berenjenas, aderezo de yogurt, semillas de girasol, pistachos y aceite de estragón.

Arroz al estilo socarrat, con juz de langostinos, acompañado de gambas al curry, chistorra, chuguas encurtidas pilpil cremoso y leche de tigre.

SOLOMILLO DE RES \$ 99.600 ARROZ CALDOSO \$ 114.800

Solomillo (250gr) asado sobre pan brioche con queso stracciatella, finalizado con salsa de hongos y miel de uvas.

Arroz caldoso con ahogado de longanisa, aceite de achiote y langostinos parrillados a la robata.

Contornos

PAPAS CRUJIENTES \$ 26.800 ENSALADA MEDITERRANEA \$ 19.400

al estilo Heston Blumenthal

ZAPALLO AL HORNO \$ 24.400

Postres

EL FLAN \$ 32.800

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

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

El Churrero

Ramo de Churros \$ 19.900

Una salsa a elección

Salsas

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

Salsa adicional \$ 4.500

Tapas

TAPEITO

Media ración de jamón ibérico de bellota 100% con 4 años de maduración, queso manchego acompañado de miel de trufa blanca y tomates secos en aceite de oliva.

\$ 128.400

MINI TORTILLA ESPAÑOLA

Huevo, cebolla caramelizada papas confitadas y jamón serrano.

\$ 19.800

CAMARONES PILPIL

Camarón, crema de leche, vino blanco tetra, pipil cremoso y pan masa madre.

\$ 22.700

MINI PATATAS BRAVAS

Papas criollas crujientes, salsa brava, mayochalaca, queso ciliegine, chorizo sarta y queso provolone ahumado.

\$ 24.200

ROLLITOS DE JAMÓN SERRANO

Jamón serrano, queso stracciatella, rugula baby, mizuna verde baby, pistachos y miel de pepperoncino.

\$ 24.800

MONTADITO MORCILLA DE BURGOS

Pan masa madre, morcilla de burgos, relish de pimenton, alioli de manzana y huevo.

\$ 21.400

TABLA ANDALUZA

Jamón ibérico de cebo, paleta ibérica asada, chorizo sarta, queso de oveja en aceituna negra y tostadas con queso poñocedo.

\$ 164.500

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.

\$ 79.400

Tapas

HUEVOS ROTOS

Huevo, papas crujientes, prosciutto y alioli de curry y ñoras.

\$ 23.700

TABLA IBÉRICA

Jamón ibérico de bellota 100%, lomo ibérico, fuet ibérico, queso ibérico con Pedro Jiménez con tostadas de pan y queso valdeon.

\$ 249.900

TORREZNOS

Panceta cocida, aguacate papelillo, limon mandarina y togarachi.

\$ 22.400

MINI KEBBAB

Masa de pizza, garam salama, pimineto de la vera ahumado, aderezo de yogurt, relish de pepino, cebolla ocañera y zumo de limón.

\$ 22.700

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.

\$ 98.600

BOCADITO ANDALUZ

Pan masa madre, ajonjolí, albahaca y perejil, huevo, atún, guindillas, rugula, ensalada de papa.

\$ 22.700

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.

\$ 124.600