

Entradas

(Para Compartir)

BOCATA DE CALAMAR FRITO \$ 46.800

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 \$ 48.900

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

MEJILLONES NOSTÁLGICOS \$ 44.600

Vodka, reducción de langostinos, puré de zapallo y chipotle, finalizados con miel de uvas acompañado de nuestras papas crujientes.

TARTAR DE ATÚN \$ 65.700

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.

GAMBAS Y JAMÓN \$ 88.900

Gambas al curry acompañadas de jamón curado, sobre pilpil cremoso, con cubos de papa crujiente, relish español, ajo y leche de trige.

ENSALADA MEDITERRÁNEA \$ 35.600

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

ENSALADA RONDA \$ 43.600

Ensalada de kale y lechuga asadas al horno de leña sobre queso rulo de cabra con tomates monterosa, aceitunas moradas, avena tostada, semillas de girasol.

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.

Xarcutería

TABLA DE QUESOS \$ 78.800

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 \$ 98.900

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 \$ 120.600

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 \$ 242.800

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 \$ 154.800

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 \$ 169.800

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 piñocedo.

Raciones

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% \$ 198.400

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 \$ 57.200

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 \$ 95.600

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 encasea cortarlo directamente para ti.

Tapas

TUMACA IBERICA 2 UND	\$ 49.900	CAPRICO DE CABRA 2 UND	\$ 39.900
-----------------------------	------------------	-------------------------------	------------------

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

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

Fuertes

AL HORNO DE LEÑA

ARROZ CON ASADO DE TIRA	\$ 94.600	CODILLO DE CERDO	\$ 115.800
--------------------------------	------------------	-------------------------	-------------------

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

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 CON GAMBAS Y XTISTORRA	\$ 98.700	POLLO PICANTON	\$ 63.400
-------------------------------------	------------------	-----------------------	------------------

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

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.

SALMÓN MEDITERRÁNEO	\$ 84.500	SOLOMILLO DE RES	\$ 99.800
----------------------------	------------------	-------------------------	------------------

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.

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

NAAN DE CORDERO Y YOGURT	\$ 97.800	RIB EYE	\$ 199.800
---------------------------------	------------------	----------------	-------------------

Cordero braseado sobre pan naam con miel de berenjenas, aderezo de yogurt, semillas de girasol, pistachos 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).

COELLO A LA BRASA	\$ 154.600	TXULETA	\$ 179.800
--------------------------	-------------------	----------------	-------------------

Coello parrillado, gratinado al horno de leña, sobre alcachofas, tomates y espinaca, acompañado de salsa de quesos.

Chuleta de res (600gr) asada a término con chimichurri de la casa, acompañada con un contorno a elección (papas crujientes, zapallo al horno o ensalada de la casa).

COCHINILLO (PARA ENAMORARSE AHORA)	\$ 149.800	PESCA ROTEÑA	\$ 69.800
---	-------------------	---------------------	------------------

Cochinillo (260gr) al horno de leña, acompañado de puré de criollas, con semillas de girasol y Sacha inchi, Bok Choi a la brasa y juz de manzanas asadas.

Pesca blanca de temporada con costra de polenta asada al horno de leña, acompañada de salsa romesco, arvejas fritas y mejillones.

PANCETA DE CERDO	\$ 55.400	ENTRAÑA A LA BRASA	\$ 79.800
-------------------------	------------------	---------------------------	------------------

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

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

Contornos

ALCACHOFAS GRATINADAS	\$ 45.600	ZAPALLO AL HORNO	\$ 23.800
PAPAS CRUJIENTES	\$ 26.800	ENSALADA DE LA CASA	\$ 17.400

al estilo Heston Blumenthal

Postres

EL FLAN	\$ 32.400
----------------	------------------

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	\$ 19.800
------------------------	------------------

Una salsa a elección

Salsas

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

Salsa adicional \$ 4.500