

## Entradas

(Para Compartir)

### Bocata De Calamar Frito

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

\$ 42.800

### Patatas Bravas

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

\$ 38.800

### Croquetas De Pato

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

\$ 44.600

### Mejillones Nostálgicos

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

\$ 39.800

### Tartar De Atún

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

\$ 62.400

### Pulpo A La Andaluza

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

\$ 89.600

### Gambas y Jamón

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

\$ 86.400

### Ensalada Mediterranea

*Tomates uvalina, relish de quinua, pecanas, Duraznos asados, pepino europeo, queso fresco, cogollos y Radicchio.*

\$ 30.400

### Ensalada Ronda

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

\$ 38.800

### Hummus Marroquí

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

\$ 57.700

## Tapas

### Tumaca Iberica 2 und

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

\$ 49.400

### Capricho de Cabra 2 und

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

\$ 38.800

## 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.*

\$ 74.700

### 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.*

\$ 95.200

### 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.*

\$ 120.600

### Tabla Ibérica

*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.*

\$ 242.100

### Tapeito

*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.*

\$ 114.200

### 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 poñocedo.*

\$ 159.000

## 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.*

\$ 198.000

### Jamón Iberico De Cebo 80g

*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 encarga de cortarlo directamente para ti.*

\$ 93.800

### 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.*

\$ 47.200

# Fuertes

## AL HORNO DE LEÑA

### Arroz Con Asado De Tira

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

\$ 89.800

### Arroz Con Gambas Y Xtistorra

Base de langostinos, gambas, xtistorra, aioli de lima

\$ 96.800

### Salmón mediterráneo

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

\$ 79.800

### 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.

\$ 94.400

### Coello a la Brasa

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

\$ 148.800

### Cochinillo (Para Enamorarse Ahora)

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

\$ 132.600

### 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.

\$ 49.800

### Codillo De Cerdo (900gr)

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

\$ 104.400

### 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.

\$ 56.800

### Solomillo De Res

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

\$ 98.600

### Rib Eye

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

\$ 188.600

### Txuleta

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

\$ 169.000

### Entraña a la Brasa

Corte de 180 gr, asado a término, sal verde y chimichurri madurado, con acompañamiento de papas.

\$ 73.800

### Pesca Roteña

Pesca blanca asada en grasa de ibérico, mejillones, romesco roteño, chicharos a la brasa y eneldo.

\$ 64.800

## Contornos

### Alcachofas Gratinadas

\$ 42.800

### Papas crujientes al estilo Heston Blumenthal

\$ 26.800

### Zapallo al horno

\$ 21.500

### Ensalada de la casa

\$ 16.200

## Postres

### El Flan

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

\$ 29.800

¡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