

# MENÚ ESPECIAL DÍA DE LAS MADRES

## Entradas

(Para Compartir)

<b>PATATAS BRAVAS</b>	<b>\$ 39.900</b>	<b>PULPO A LA ANDALUZA</b>	<b>\$ 89.900</b>
<i>Criollas con salsa brava, quesos gratinados, láminas de chorizo sarta y salsa mayo-chalaca.</i>		<i>Pulpo parrillado terminado al horno de leña, sobre papas confitadas, tomates asados y finalizado con habas crocantes y tierra de jamón curado.</i>	
<b>CROQUETAS DE PATO</b>	<b>\$ 48.900</b>	<b>GAMBAS Y JAMÓN</b>	<b>\$ 88.900</b>
<i>Croquetas de salsa bechamel de yuca con chistorra sobre alioli de camote, coronadas con pato confitado, tierra de jamón curado.</i>		<i>Gambas al curry acompañadas de jamón curado, sobre pilpil cremoso, con cubos de papa crujiente, relish español, ajo y leche de tigre.</i>	
<b>TARTAR DE ATÚN</b>	<b>\$ 65.700</b>	<b>ENSALADA MEDITERRÁNEA</b>	<b>\$ 35.600</b>
<i>Atún aleta amarilla, con cebolla ocañera escurtida, mazorcas baby asadas, masago y aguacate; sobre lactonesa de ají amarillo, con crocantes de maíz azul.</i>		<i>Ensalada de cogollos, radichio, tomates uvalina, queso escurtido, champiñones, duraznos asados, nuez pecan, semillas de girasol y relish de quinoa.</i>	

## Xarcutería

<b>TABLA DE QUESOS</b>	<b>\$ 78.800</b>	<b>TABLA ANDALUZA</b>	<b>\$ 169.800</b>
<i>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.</i>		<i>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.</i>	
<b>TAPEITO</b>	<b>\$ 154.800</b>	<b>TABLA DE EMBUTIDOS</b>	<b>\$ 98.900</b>
<i>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.</i>		<i>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.</i>	

## Raciones

<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100%</b>	<b>\$ 198.400</b>	<b>JAMÓN IBERICO DE CEBO 80G</b>	<b>\$ 95.600</b>
<i>Un jamón 100% raza pura criado en las dehesas y alimentado directamente con bellotas, nuestro maestro cortador se encarga de cortarlo directamente para ti.</i>		<i>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.</i>	

## Tapas

<b>TUMACA IBERICA 2 UND</b>	<b>\$ 49.900</b>	<b>CAPRICO DE CABRA 2 UND</b>	<b>\$ 39.900</b>
<i>Tosta de pan baguette, con salsa Tumaca, queso manchego fundido, jamón ibérico de cebo y miel de trufas.</i>		<i>Tosta de pan baguette con capricho de cabra en miel de melón, paleta ibérica asada y tierra de almendras.</i>	

## Fuertes

### AL HORNO DE LEÑA

#### ARROZ CON GAMBAS Y XTISTORRA \$ 98.700

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

#### POLLO PICANTON \$ 63.400

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.

#### SALMÓN MEDITERRÁNEO \$ 84.500

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

#### SOLOMILLO DE RES \$ 99.800

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

#### RIB EYE \$ 199.800

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).

#### TXULETA \$ 179.800

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).

#### PANCETA DE CERDO \$ 55.400

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 A LA BRASA \$ 79.800

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

## Contornos

#### PAPAS CRUJIENTES \$ 26.800

al estilo Heston Blumenthal

#### ENSALADA DE LA CASA \$ 17.400

## 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