



Entrantes fríos

Cold starters / Entrées Froides

Jamón de Bellota 100g 24.00€

Acorn-Fed Ham 100g / Jambon de bellota 100g

Queso de Oveja 14.00€

Sheep's Cheese / Fromage de brebis

Caña de Lomo de Bellota 22.00€

Cured Acorn-Fed Pork Loin / Longe de porc de bellota embossée

Cecina de Astorga 15.00€

Cured Beef from Astorga / Viande séchée d'Astorga

Anchoas del Cantábrico con tomate 12u 20.50€

"Zubieta"

Salt-cured anchovies with tomato / Anchois de Cantabrie à la tomate (12u)

Ventresca de Atún con tomate 16.50€

Tuna Belly with Tomato / Ventrèche de thon à la tomate

Ensalada Tibia 12.50€

"Queso de Cabra, Cacahuets, Fresas y Vinagreta de Miel de Caña"

Warm Salad with Goats' Cheese, Peanuts, Strawberries, and Molasses Vinaigrette

Salade tiède au fromage de chèvre, cacahuètes fraises et vinaigrette à la mélasse

Ensalada 14.50€

"Foie Fresco, Cecina y Vinagreta de Ciruelas y Trufas"

Salad of Fresh Duck Liver, Cured Beef, and Plum and Truffle Vinaigrette

Salade de foie gras de canard frais, viande séchée et vinaigrette aux pruneaux et à la truffe

Ensalada de Salmón Noruego y tomate seco 14.00€

Salad of Norwegian Salmon and Dried Tomato / Salade au saumon de Norvège et à la tomate séchée

Burrata con Rúcula y tomate 15.50€

Burrata with Rocket and Tomato / Burrata accompagnée de roquette et de tomate

Foie Micuit Rústico 20.50€

Rustic Mi-Cuit Duck Liver / Foie gras de canard mi-cuit rustique

Entrantes calientes

Hot Starters / Entrées Chaudes

Surtido de Croquetas..... 12.00€

Mixed Croquettes / Assortiment de croquettes

Revuelto de Hongos y Trompetas de la Muerte 12.00€

Sautéed Wild Mushrooms: Ceps, Black Chanterelles, and Fairy Ring Mushrooms

Ceufs brouillés aux cèpes, aux mousserons et aux trompettes de la mort

Parrilla de verduras..... 14.00€

Grilled Vegetables / Légumes au grill

Almejas a la Marinera o Albariño..... 18.00€

Clams Marinières or with Albariño / Palourdes marinière ou au vin blanc Albariño

Coquinas Salteadas..... 14.00€

Sautéed Coquina Clams / Tellines sautées

Mejillones al Vapor 12.00€

Steamed Mussels / Moules à la vapeur

Champiñones Extras Salteados 14.00€

Sautéed Premium Mushrooms / Sauté de champignons extra

Alcachofas Confitadas..... 4.50€/u

“Con Huevos de Codorniz y Foie”

Artichokes Confit with Quail Eggs and Duck Liver. Unit / Artichauts confits aux

œufs de caille et au foie gras de canard

Espárragos con Huevo de Corral y Foie..... 16.00€

Asparagus with Free-Range Egg and Duck Liver / Asperges, œuf fermier et au foie

gras de canard

Pan Bao de carne mechada y alioli de piparra 5.00€/u

“Angus”

Bao bread , meat (Angus) and piparra alioli / Pain Bao, viande (Angus) et aioli

piparra

Puerro Escabechado con Huevo Poché..... 12.00€

Pickled leek with poached egg / Poireau mariné avec œuf poché

Tortilla vaga de Bacalao, Boletus y Ajetes 20.00€

Cod omelette, boletus and young garlicks / Omelette à la morue, bolets and aux

tendres

Crujiente de Pasta Filo con Pato Azulón 3.90€/u

Crispy filo pastry and Blue Duck / Pâte filo croustillante et Bleu de Canard

Boletus y Chitaquis salteados con Foie y Parmesano . 18.00€

Boletus and Chitaquis sautéed with Foie and Parmesan / Bolets et Chitaquis sautés

au Foie et Parmesan

Taco de Langostinos o de Carne a baja temperatura . 6.50€/u

Langoustines Taco or Meat Taco at low temperature / Taco aux crevettes ou Taco à

la viande à basse température

Carnes

Meat / Viandes

Chuletón de Simmental sin hueso.....75.00€/Kg

Simmental Rib Steak (boneless) / Côte de Simmental (désossé)

Chuletón de Angus sin hueso75.00€/Kg

Angus Rib Steak (boneless) / Côte de Angus (désossé)

Entrecot de Simmental..... 24.50€

Simmental Entrecôte / Entrecôte de Simmental

Entrecot de Angus Black Nebraska 26.00€

Nebraska Black Angus Entrecôte / Entrecôte de Bœuf Black Angus

Solomillo de Vaca Frisona con Foie..... 26.00€

“Al Pedro Ximénez”

Beef sirloin with Duck Liver and Pedro Ximénez

Filet de bœuf au foie gras de canard et au vin Pedro Ximénez

Solomillo de Vaca Frisona 20.00€

“Crema de Parmesano”

Beef Sirloin with Parmesan Foam / Filet de bœuf et écume de parmesan

Solomillo de Vaca Frisona 20.00€

“Al ajillo”

Beef Sirloin Sautéed with Garlic / Filet de boeuf sauté à l'ail

Lomo Bajo de Simmental..... 24.00€

Simmental Veal Sirloin / Faux-filet de Simmental

Entrañas de Angus Black de Nebraska..... 20.00€

Black Angus BkSkirt Steak / Flanchet de bœuf Black Angus

Hamburguesa Premium..... 14.00€

“Angus Black de Nebraska y Pan Brioche”

Premium Black Angus Hamburger and Brioche Bun

Hamburger premium de bœuf black angus et pain brioché

Carnes Ibéricas

Iberico Pork / Porc Ibérique

Preso Ibérica de Bellota 18.00€

Acorn-Fed Iberico Pork Blade / Levure de porc ibérique de bellota

Cordero Lechal

Milk-fed Lamb / Agneau De Lait

Chuletitas de Cordero Lechal de Riaza 22.00€

Milk-Fed Lamb Chops from Riaza / Côtelettes d'agneau de lait de Riaza

Paletilla en su propia reducción..... 28.00€

Lamb Shoulder in Reduction of its Juices / Épaule dans son jus

Platos Especiales

Special Dishes / Plats Spéciaux

Steak Tartar de Solomillo 22.00€

Sirloin Steak Tarta / Steak tartare

Tartar de Atún Rojo Balfegó..... 18.00€

Tuna Tartar / Tartare de thon

Tartar de Salmón..... 18.50€

Salom Tartar / Tartare de Saumon

Tataki de Atún..... 18.00€

Tuna Tataki / Tataki de thon

Tiraditos de Salmón Marinado 18.00€

Marinated salmon/ Saumon mariné

Tiraditos de Presa Ibérica..... 19.50€

Marinated Acorn-Fed Iberico Pork Blade

Levure de porc ibérique de bellota marine

Carpaccio de dorada / lubina..... 18.00€

“Con almendra tostada y uva”

Sea bream carpaccio, toast almond and grape

Carpaccio de dorade royal, amandes grillées et raisins

Carpaccio de Buey..... 18.00€

Beef Carpaccio / Carpaccio de bœuf

Poke de Salmón o Atún 18.00€

Tuna or salmon poke / Poke au thon ou au saumon

Cremoso de Hongos, Foie 18.00€

“Con reducción de Pedro Ximénez”

Creamy Mushroom, Foie and Reduction by Pedro Ximenez

Crèmeux de champignons des bois, foie gras de canard et réduction de vin Pedro

Ximénez

Pulpo 18.00€

“Con Cremoso de Patatas y Cebolla Deshidratada”

Octopus with Creamed Potato and Dried Onion / Poulpe accompagné d'une purée de pommes de terre et d'oignons déshydratés

Foie Fresco a la parrilla..... 22.00€

Grilled Fresh Duck Liver / Foie gras frais de canard au grill

Productos Gourmet

Gourmet Foods / Produits Gourmet

Ostras Sorlut. Spécial de Claire..... 3.90€/u

Oysters Sorlut. Claire's Special / Huitres Sorlut. Spécial de Claire

Ostras Sorlut. Fine de Claire 3.50€/u

Oysters Sorlut. Fine de Claire / Huitres Sorlut. Fine de Claire

Ostras Sorlut Spécial Daniel Sorlut 4.80€/u

Oysters Spécial Daniel Sorlut / Huitres Spécial Daniel Sorlut

Caviar Iraní 30g..... 60.00€

Iranian Caviar 30g / Caviar d'Iran 30g

Caviar Iraní 50g..... 90.00€

Iranian Caviar 50g / Caviar d'Iran 50g

Caviar Petrossian París 12 gr 55.00€

Petrossian Paris Caviar 12 gr

Centolla 35.00€/u

King crab / Araignée de mer

Zamburiñas 3.00€/u

Small scallops / Pétoncles

Conchas finas..... 2.75€/u

Smooth Clams / Vernis

Vieira Gratinada 9.00€/u

Grilled scallop / Coquille St-Jacques gratiné

Pescados

Fish / Poissons

Rodaballo Salvaje 20.50€

Wild Turbot / Turbot sauvage

Mero a la Espalda 20.50€

Split Grilled Grouper / Mérou en crapaudine

Rape a la Espalda 20.50€

Split Grilled Monkfish / Lotte en crapaudine

Abadejo 20.50€

Cod / Lieu jaune

Pargo 16.50€

Snapper / Pagre

Lubina 16.50€

Sea bass / Bar ou Loup

Cherna 20.50€

Sea Bass / Cernier

Cherna Frita 20.50€

Fried Sea Bass / Cernier frit

Ventresca de Atún 22.00€

Tuna Belly / Ventrèche de thon

Lomo de Atún a la Parrilla 18.00€

Grilled Tuna Flank / Pavé de thon au grill

Huevas de Chopo Confitadas 14.50€

Confit of Squid Eggs / Gonades de seiche confites

Tacos de merluza rebozada 4.50€/u

“En gambas de cristal”

Piece of battered hake with small prawns / Morceau de merlu pané aux petites crevettes

Mariscos

Seafood / Fruits De Mer

Gambas Extras en Plancha	25.00€
Premium Grilled Prawns / Crevettes extras au grill	
Gambas al Ajillo	18.00€
Garlic Prawns / Crevettes sauce à l'ail	
Langostinos de Mar Chica Cocidos.....	24.00€
Langoustines from Mar Chica / Crevettes de la lagune de Nador	
Langostinos Tigre.....	110€/kg
Tiger Prawns / Crevettes tigres	
Cigalas	130€/kg
Scampi / Langoustines	
Carabineros al Jerez.....	140€/kg
Scarlet Shrimp Flavoured with Sherry / Gambon écarlate à l'arôme de xérès	

Nuestro Pescadito

Our tiny fish / Nos Petit Poisson

Boquerones al Limón Fritos.....	12.00€
Fried Anchovies with Lemon / Friture d'anchois au citron	
Boqueroncitos Fritos.....	12.00€
Fried Baby Anchovies / Friture de petits anchois	
Salmonetes Fritos.....	14.00€
Fried Red Mullet / Friture de rouget barbet	
Calamares Fritos	16.00€
Fried Squid / Calmars frits	
Chipirones	15.00€
Grilled Small Squid / Petit Calmars grille	
Calamar de Potera en Plancha.....	18.00€
Grilled Jig-Caught Squid / Calmar pêchés à la turlutte au grill	
Chanquetitos con Huevos Rotos	18.00€
Gobies with Fried Eggs / Gobies accompagnés d'œufs au plat	
Puntillitas de Calamares con Huevos Rotos.....	16.50€
Baby Squid with Fried Eggs / Pointes de calmars accompagnées d'œufs au plat	

Por Encargo “mínimo 2 personas”

Special Order “minimum 2 people”

Sur Commande “2 personnes minimum”

Falso Risotto de Puntalette con Boletus y Foie

Faux Risotto of Puntalette Pasta with Ceps and Duck Liver

Faux risotto de langues d'oiseau aux cèpes et au foie gras de canard

Arroz Caldoso con Carabineros

Rice Soup with Scarlet Shrimp / Riz au bouillon de gambon écarlate

Paellas de Arroces

Paellas / Paellas

Verdinas

Verdina Broad Beans / Féverolles

Pochas

Pocha Haricot Beans / Flageolets

Fabes

Fabes Beans / Haricots blancs

Judiones de la Granja

Judiones de la Granja Beans / Haricots-fleurs de la Granja

Lechazo

Milk-Fed Lamb / Agneau de lait

Postres

Home-Made Desserts / Desserts Maison

Coulant de Chocolate 7.00€

Chocolate Fondant / Coulant au chocolat

Coulant de Pistacho 7.50€

Pistachio Fondant / Coulant à la pistache

Helado de Turrón perfumado con Luis Felipe 7.00€

Turrón Ice-Cream Flavoured with Luis Felipe Brandy / Glace au touron parfumée au brandy Luis Felipe

Sorbete de Limón con Cava 5.00€

Lemon Sorbet with Cava / Sorbet au citron et au cava

Sorbete de Mandarina con Vodka 5.00€

Mandarin Sorbet with Vodka / Sorbet à la mandarine et à la vodka

Piña Macerada y helado de jengibre y limón 7.00€

Marinated Pineapple and ginger ice cream / Ananas macéré et glace au gingembre

Fresas Flambeadas y helado de vainilla 7.00€

“Al Amaretto”

Strawberries Flambéed with Amaretto and vanilla ice cream / Fraises flambées à l'amaretto et glace à la vanille

Tarta de 5 quesos 7.50€

Five cheese cake / Gâteau aux cinq fromages

Tarta de manzana con helado de vainilla 7.50€

Apple pie with vanilla ice cream / Tarte aux pommes avec glace à la vanille



“Queso y chocolate blanco”

Spring Cake (cheese and white chocolate) / Gâteau de printemps (fromage et chocolat blanc)

Fruta de temporada 4.50€



Fruit in Season / Fruit de saison

Crème brûlée 8.50€



Dando cumplimiento al Reglamento Europeo 1169/2011, disponemos de información sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos. Consulte a nuestro personal para más información.

In compliance with European Directive 1169/2011, we offer information on the presence of allergens in our dishes. Ask our staff for more information.





Vinos / Wines / Vins

Tintos / Red / Rouge

D.O. Rioja Crianza

Muga.....	34.00€
Ramón Bilbao	18.50€
Cune	16.00€
Viña Pomal.....	16.50€
Luis Cañas.....	21.00€

Reserva

Viña Ardanza	36.00€
Ramón Bilbao	25.00€
Ramón Bilbao Gran Reserva.....	44.00€
Glorioso.....	24.00€
Viña Pomal	25.50€
Viña Tondonia	42.00€
Marqués de Murrieta	28.00€
Remelluri	31.00€
Luis Cañas Selección de Familia.....	30.00€
Luis Cañas Gran Reserva.....	45.00€
Marqués de Riscal	35.00€

D.O. Ribera del Duero Roble

Hito.....	19.50€
Pago de los Capellanes.....	24.50€
Pruno	21.00€
La Planta Arzuaga.....	18.50€
Finca Resalso (Emilio Moro).....	18.50€
Carmelo Rodero 9 Meses.....	21.00€
Portia	18.50€
Protos.....	19.00€
Protos 9 Meses.....	24.00 €
Señor Niño. Ecológico Pradorey	18.50 €
Viña Sastre	18.50 €
Teofilo Reyes	18.50 €

Crianza

Carmelo Rodero	33.00€
Pago de los Capellanes.....	38.00€
Arzuaga	34.00€
Pesquera.....	33.00€
Valduero	32.00€
Quinta de Tarsus.....	29.00€
Matarromera.....	36.00€
Honoris de Valdubón	44.00€
Valdubón Diez.....	34.00€
Dehesa de los Canónigos.....	34.00€
Viña Sastre	32.00€
Alonso Yerro	36.00€
Tomás Postigo 3 Año.....	44.50€
Pago de Carraovejas.....	52.00€
Hacienda Monasterio	44.00€
Aalto	56.00€
Aalto PS.....	85.00€
Bosque de Matasnos.....	43.00€
Bosque de Matasnos Edición Limitada.....	52.00€
Pícaro del Águila.....	44.00€
Pradorey Finca Valdelayegua.....	28.00€
Pradorey Adaro.....	35.00€
Pradorey Élite	48.00€
La Capilla	34.00€
Teofilo Reyes Edición Limitada	32.00€
Tomás Postigo 3º Año.....	65.00€
Malleolus.....	47.00€
Pago de Capellanes Reserva	48.00€
Alión Vega Sicilia.....	75.00€
Vega Sicilia Único.....	340.00€
Valbuena 5º Año	190.00€
PSI.....	61.00€
Pago de Anguix	42.00€
Preludio.....	42.00€
Ausàs Interpretación	68.00€

Pago de Santa Cruz	65.00€
Montecastro	39.00€
Jesús Yllera	35.00€
Bohórquez Reserva	45.00€
Cardela	32.00€

D.O. Castilla y León

Mauro	44.00€
Abadía Retuerta Selección Especial	39.50€

Blancos / White / Blanc

Castillo de Miraflores	15.00€
Viña Esmeralda	21.00€
Marqués de Cáceres Verdejo	19.00€
Martín Códax	22.00€
Mar de Frades	28.00€
Yllera 5.5 Frizzante	18.00€
Protos Verdejo	18.50€
Gregal D'Espiells	21.00€
O Luar do Sil Godello	24.00€
Mara Matín Godello	21.00€
Pradorey Blanco	18,50€
Pradorey El Cuentista	29,50€
Meraldís	33.00€
José Pariente	21.00€
Marqués de Riscal Ecológico	24,50€
Vionta (Albariño)	21.00€
Vionta (Godello)	21.00€

Rosados / Rose / Rosé

Aurora.....	22.00€
Born Rosé	19.50€
Born Rosé 503	25.00€

Champagnes

Moët & Chandon	58.00€
Mumm	58.00€
Mumm Rosé	62.00€
Mumm Cuvée R. Lalou	230.00€
Veuve Clicquot	70.00€
Veuve Clicquot Rosé	75.00€
Don Perignon.....	270.00€
Ruinart Rosé	130.00€
Ruinart Blanc de Blancs	130.00€
Pommery.....	55.00€
Perrier Jouët (Brut)	62.00€

Cavas

Juvé y Camps Cinta Púrpura	31.00€
Juvé y Camps Reserva Familia	31.00€
Juvé y Camps Milesimé	40.00€
Juvé y Camps Grand Juvé	45.00€
Born Rosé	22.00€
Ars Collecta Cordoníu.....	28.00€
Ars Collecta Blanc de Blancs	31.00€
Ars Collecta Blanc de Noirs.....	31.00€
Ars Collecta Grand Rosé	31.00€

