

A BOCADOS

- Patacones de Cochinita Pibil Ibérica, Mermelada de Pimiento y Queso de los Ibores 8,50
- Croqueta de Jamón Ibérico, Pollo Braseado e Hierbabuena 2,60
- Croqueta de Foie, Queso Gouda y Jamón de Pato 2,90
- Flor de Alcachofa a la Brasa, Rulo de Cabra y Anchoa del Cantábrico y Vinagreta de Soja (3 uds.) 14,50
- Bao Negro de Rabo de Toro y Langostinos en Salsa de Carabinero 11,00
- Rock Roll de Calamar, Kimchi Extremeño, Alioli y Lima Crispi 7,50
- Bikini Crujiente y Meloso de Manitas de Cerdo, Tartar de Gambas, Salsa Poke y Siracha 9,90

AL CORTE

- Jamón Ibérico de Bellota 21,90
- Lomito Ibérico de Bellota 19,90
- Degustación de Quesos Extremeños 17,90

A COMPARTIR

- Patatas Bravas al Estilo Tierra 7,90
- Cazuela de Quesos Fundidos a la Leña 12,50
- Gyozas con Pollo de Corral, Verduras y Salsa de Curry Tailandés 10,90
- Ceviche Rojo de Langostinos, Maíz Crujiente y Guacamole 13,90
- Steak Tartar 16,90
- Alitas de Pollo Deshuesadas con un Dulce Picante 12,90
- Carpaccio de Presa Ibérica con Mojo Rojo de la Vera y Cremosito del Zújar 15,90
- Tortilla Abierta de Cocochas de Bacalao, Ajos Tiernos, Alcachofas y Salsa Romescu 14,00
- Ensalada de Brotes Tiernos, Portobelo, Tomate Seco, Manzana Verde, Tabulé de Quinoa y Vinagreta Cítrica 13,50
- Burrata Trufada, Tomates Cherris Confitados, Melocotón, Jamón Ibérico y Rúcula 16,00

ARROCES AL CARBÓN (Mínimo 2 personas)

- Arroz Tierra (Lagarto Ibérico, Abanico Ibérico, Setas y Judías Verdes) 14,90
- Arroz de Carrilera Ibérica, Trigueros a la Brasa y Gratinado de Queso de Cabra 14,50
- Arroz de Tataki de Vaca, Dados de Calabaza, Cecina de Wagyu y Torta Asentada 23,90
- Arroz Caldoso con Pollo de Corral, Gambones y Calamar 16,00
- Arroz a la Cazuela con Chistorra de Vaca, Alcachofa, Coliflor y Migas de Bacalao con Piperrada Vegetal 15,50
- Arroz a la Lata, Pulpo, Calamar, Morcilla y Cebolla Caramelizada 18,50
- Arroz a la Lata, Secreto Ibérico, Torta del Casar y Orejas al Pimentón 17,00
- Fideos a la Cazuela, Sepia, Costilla Ibérica, Navajas y Tirabeques 17,00

MAR Y TIERRA

- Lingotes de Bacalao a la Miel de Flores y Naranja Agria 20,90
- Pulpo a la Brasa con Velo de Tocineta Ibérica y Ajo Blanco 24,90
- Ventresca de Atún Rojo a la Brasa y Carpaccio de Tomate de Temporada 31,00
- Ala de Raya al Carbón con Ensalada de Lentejas, Picadillo de Verano y Espuma de Pepino 20,00
- Cachopo Tierra a la Brasa (Ciervo, Queso Curado, Jamón Ibérico y Huevo Poché) 18,90
- Presa Ibérica de Bellota, Verduras Acevichadas con Chutney de Piña y Cogollos Braseado 21,50
- Abanico Ibérico de Bellota con Cremoso de Boniato y Chimichurri 18,90
- Wok de Pluma Ibérica, Salsa de Ostra, Noodles y Patchoy 18,50
- Entrecot de Vaca Vieja (400gr.) 28,90
- Chuletón de Vaca Vieja Maduración 40 días. 1,1 kg. aprox. 60,00
- Hamburguesa de Carne de Buey Madurada, Pan de Brioche y Meloso de Bacón 16,00
- Hamburguesa de Pollo Crujiente Marinado, Cheddar y Salsa Emmy 14,90

POSTRES

- Tarta de Queso 6,50
- Tarta Lotus 7,50
- Textura de Chocolate 7,50
- Sweet Hot Dog (Brioche relleno de helado de dulce de leche, cacahuete y chocolate blanco) 6,90
- Gofre casero de Kinder Bueno y Helado de Chocolate Blanco 8,50
- Tarta Fina de Manzana 8,90
- Semifrío de Fresas con Yogur 8,00

