



## PARA TAPPEAR

<b>ABULÓN FRESCO AL GUSTO</b> .....	<b>\$ 795</b>
<small>RASURADO, AL CHIPOTLE O NATURAL</small>	
<b>ANCHOAS CON PAN</b> 8 PIEZAS .....	<b>\$ 425</b>
<small>AUTÉNTICAS DE CASTRO URDIALES</small>	
<b>BOQUERÓN ESPAÑOL</b> 8 PIEZAS .....	<b>\$ 295</b>
<b>CALLO DE HACHA RASURADO CON CAVIAR</b> .....	<b>\$ 475</b>
<b>CAMARONES RASURADOS ESTILO CENTRO CASTELLANO</b> 5 PIEZAS .....	<b>\$ 750</b>
<small>RASURADOS CON LA SALSA ESPECIAL DE LA CASA Y CAVIAR</small>	
<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b> 100 G .....	<b>\$ 990</b>
<b>JAMÓN SERRANO ESPAÑOL</b> 100 G .....	<b>\$ 350</b>
<b>QUESO MANCHEGO DE OVEJA IMPORTADO</b> 100 G .....	<b>\$ 265</b>
 <b>STEAK TARTAR CON TERRINA DE FOIE GRAS Y PARMESANO</b> 140 G .....	<b>\$ 490</b>
<small>PREPARADO EN SU MESA</small>	
 <b>AGUACATE TATEMADO CON SALMÓN AHUMADO</b> .....	<b>\$ 315</b>
 <b>GAMBAS AL HORNO GRATINADAS CON MOZZARELLA</b> .....	<b>\$ 175</b>
<small>HORNEADAS CON MANTEQUILLA DE AJO</small>	
<b>CHISTORRA FRITA</b> .....	<b>\$ 270</b>
<b>CHORIZO A LA SIDRA</b> .....	<b>\$ 320</b>
<b>CROQUETAS DE JAMÓN COCIDO</b> 8 PIEZAS .....	<b>\$ 150</b>
 <b>CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO</b> 8 PIEZAS .....	<b>\$ 185</b>
<b>MEJILLONES TIGRE</b> 6 PIEZAS .....	<b>\$ 295</b>
<small>MEJILLONES FRESCOS EMPANIZADOS CON JAMÓN SERRANO EN SALSA BECHAMEL</small>	
<b>MORCILLA DE BURGOS FRITA</b> .....	<b>\$ 240</b>
<small>HECHA EN CASA CON LA MEJOR RECETA DEL BARRIO DE SAN ESTEBAN</small>	
<b>PULPO A LA GALLEGA</b> .....	<b>\$ 450</b>
<small>CORTADOS AL MOMENTO CON TIJERA, ACEITE EXTRA VIRGEN, PIMENTÓN Y SAL DE COLIMA</small>	
 <b>PULPO ROSTIZADO CON PATATAS BRAVAS</b> .....	<b>\$ 495</b>
<b>TORTILLA ESPAÑOLA</b>	
· <b>NATURAL CON CEBOLLA</b> .....	<b>\$ 180</b>
· <b>CON CHORIZO O CHISTORRA</b> .....	<b>\$ 240</b>
· <b>CON GULAS</b> .....	<b>\$ 250</b>
<b>PATATAS BRAVAS</b> .....	<b>\$ 145</b>
<b>MEJILLONES FRESCOS</b> 500 G .....	<b>\$ 295</b>
<small>AL VAPOR, A LA MARINERA, CABREADOS AL CHIPOTLE O CON SALSA DE GORGONZOLA</small>	
<b>CAMARONES CHICOS AL AJILLO O EMPANIZADOS</b> .....	<b>\$ 285</b>
<b>SETAS AL AJILLO</b> .....	<b>\$ 170</b>
<b>RABAS DE CALAMAR</b> .....	<b>\$ 225</b>
<small>ACOMPAÑADAS DE MAYONESA CASERA</small>	
<b>PLATÓN CASTELLANO</b> .....	<b>\$ 495</b>
<small>JAMÓN SERRANO, QUESO MANCHEGO, CHISTORRA FRITA, SETAS AL AJILLO, TORTILLA ESPAÑOLA, MORCILLA DE BURGOS FRITA, CAMARONES EMPANIZADOS, CROQUETAS DE JAMÓN COCIDO Y CALAMARES FRITOS.</small>	
<b>MEDIO PLATÓN CASTELLANO</b> .....	<b>\$ 425</b>



## DEL HUERTO

	<b>ENSALADA MEDITERRÁNEA</b> .....	<b>\$ 225</b>
	LECHUGA ITALIANA, FRANCESA, SANGRÍA, QUESO DE CABRA, NUECES Y PIÑÓN CON ADEREZO DE TOMATE	
	<b>ENSALADA MUNDAKA</b> .....	<b>\$ 295</b>
	VARIEDAD DE LECHUGAS, ESPINACAS, JITOMATE, AGUACATE, CEBOLLA, QUESO DE CABRA Y SALMÓN AHUMADO	
	<b>ENSALADA CAPRESE CON BURRATA Y SURTIDO DE TOMATES</b> .....	<b>\$ 325</b>
	AHUMADA AL MOMENTO	
	<b>ENSALADA DE PERA AL VINO TINTO</b> .....	<b>\$ 275</b>
	COGOLLOS DE LECHUGA, PERLAS DE QUESO DE CABRA, TOMATITOS CHERRY, VINAGRETA DE PERA	
	<b>ENSALADA DE LECHUGA ICEBERG CON ADEREZO DE QUESO AZUL</b> .....	<b>\$ 275</b>
	CON POLVO DE TOCINO Y TOMATITOS CHERRY	
	<b>ENSALADA CANARIA</b> .....	<b>\$ 195</b>
	CON ATÚN, ESPÁRRAGOS, HUEVO COCIDO Y VINAGRETA ESPAÑOLA	



## SOPAS Y PASTAS

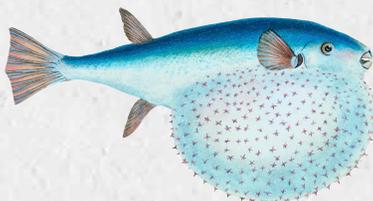
	<b>SOPA VERDE DE MARISCOS</b> .....	<b>\$ 295</b>
	CAMARÓN, PULPO, CALAMAR, ALMEJA, PESCADO Y PEREJIL	
	<b>SOPA DE CEBOLLA AL GRATÍN</b> .....	<b>\$ 170</b>
	CON TOCINO AHUMADO, VINO BLANCO, JUGO DE CARNE, CROTONES Y QUESO GRUYERE	
	<b>CONSOMÉ DE POLLO</b> .....	<b>\$ 140</b>
	<b>JUGO DE CARNE</b> .....	<b>\$ 250</b>
	<b>SOPA DE AJO A LA CASTELLANA</b> .....	<b>\$ 195</b>
	CON CHORIZO Y JAMÓN SERRANO	
	<b>ESPAGUETTI BOLOÑESA</b> .....	<b>\$ 195</b>
	<b>FETUCCINI CON MARISCOS</b> .....	<b>\$ 295</b>
	CON CAMARÓN, ALMEJAS, MEJILLONES Y CALAMARES	





## CLÁSICOS ESPAÑOLES

<b>PAELLA VALENCIANA</b> .....	<b>\$ 330</b>
CON CAMARONES Y MARISCOS	
<b>FABADA ASTURIANA CON FABES DE LA GRANJA</b> .....	<b>\$ 320</b>
FABES ASTURIANAS DE LA GRANJA CON CHORIZO, MORCILLA Y TOCINO	
<b>FIDEUÁ VALENCIANA</b> .....	<b>\$ 375</b>
PREPARACIÓN 20 MINUTOS	
<b>TAGLIOLINI EN RUEDA DE MANCHEGO ESPAÑOL, SETAS Y TRUFA</b> .....	<b>\$ 395</b>
PREPARADO EN SU MESA	
 <b>ARROZ NEGRO CALDOSO CON CHIPIRONES</b> .....	<b>\$ 395</b>
PREPARACIÓN 20 MINUTOS	
 <b>ARROZ CALDOSO CON CAMARONES GIGANTES AL AZAFRÁN</b> .....	<b>\$ 495</b>
PREPARACIÓN 20 MINUTOS	
 <b>CHIPIRONES EN SU TINTA</b> .....	<b>\$ 395</b>
CON ARROZ BLANCO Y PICATOSTES	
 <b>CALLOS A LA MADRILEÑA</b> .....	<b>\$ 350</b>



## PESCADOS Y MARISCOS

<b>LOMO DE HUACHINANGO DESHUESADO</b>	
· <b>A LAS BRASAS</b> .....	<b>\$ 595</b>
EL SÚPER ESPECIAL DE LA CASA. SI NO LE GUSTA, NO LO PAGUE, SI LE GUSTA PAGUE EL DOBLE	
· <b>A LA TALLA</b> .....	<b>\$ 595</b>
· <b>CON REFrito DE MARISCOS</b> .....	<b>\$ 695</b>
CON CAMARÓN, GULAS, PULPO, CANGREJO DE SURIMI, ALMEJA, AJO Y UN TOQUE DE VINAGRE	
<b>CAMARONES GIGANTES</b> .....	<b>\$ 595</b>
AL AJILLO, MOJO DE AJO O EMPANIZADOS	
<b>CAMARONES GIGANTES EN SALSA DE LANGOSTA</b> .....	<b>\$ 595</b>
LOS RECOMIENDA EL PATRÓN	
 <b>PESCA DEL DÍA</b> 500 G	
· <b>A LA ANDALUZA, MOJO DE AJO, MEUNIÈRE, AJILLO, PARRILLA O REBOZADO</b> .....	<b>\$ 490</b>
· <b>A LA SAL</b> .....	<b>\$ 490</b>
PREPARACIÓN 20 MINUTOS	
· <b>A LA VASCA</b> .....	<b>\$ 490</b>
CON ALMEJAS, CAMARÓN, CHÍCHAROS, ESPÁRRAGOS Y HUEVO DURO EN SALSA VERDE	
<b>CAZUELA MAR Y MONTAÑA</b> .....	<b>\$ 395</b>
FILETE DE RES, PESCA DEL DIA, CAMARONES, CALAMARES, ALMEJAS Y MEJILLONES	
 <b>SALMÓN AL CARBÓN</b> 250 G .....	<b>\$ 420</b>
AL ENELDO, CON SALSA DE QUESO O ALCAPARRADO	
<b>LANGOSTINOS AL GUSTO</b> 1 KG .....	<b>\$ 1490</b>
AL AJILLO, MANTEQUILLA O A LA PLANCHA	





## CARBÓN Y LEÑA

 <b>SOLOMILLO DE RES AL CARBÓN</b> 250 G .....	\$ 395
SALSA A ELEGIR: SETAS, 5 PIMIENTAS, MOSTAZA O QUESO CABRALES	
<b>MEDALLONES DE FILETE A LAS CUATRO SALSAS</b> .....	\$ 395
SETAS, 5 PIMIENTAS, MOSTAZA Y QUESO CABRALES	
 <b>ALBÓNDIGAS AL AZAFRÁN ESTILO TÍO PABLO</b> .....	\$ 295
<b>SABANA DE RES INVIERNO</b> .....	\$ 385
GRATINADA CON SALSA VERDE Y FRIJOLES REFritos	
<b>CABRITO ADOBADO AL HORNO</b> .....	\$ 695
ADOBADO CON ACHIOTE	
<b>ENTRECOT HEREFORD AL CARBÓN</b> 450 G .....	\$1,050
<b>PECHUGA DE POLLO AL GUSTO</b> .....	\$ 195
A LA PLANCHA O EMPANIZADA	
 <b>COSTILLA CARGADA</b> 600 G .....	\$ 750
BRASEADA A BAJA TEMPERATURA EN NUESTRO HORNO DE LEÑA	
<b>CORDERO LECHAL AL HORNO ESTILO BURGALÉS</b> .....	\$ 750
<b>LECHÓN ASADO AL MODO SEGOVIA</b> .....	\$ 750
<b>PECHO DE TERNERA AL HORNO</b> .....	\$ 590
<b>SURTIDO CASTELLANO</b> .....	\$ 750
PECHO DE TERNERA, LECHÓN Y CORDERO	
<b>CHULETILLAS DE CORDERO AL CARBÓN</b> .....	\$ 625
<b>CHAMORRO DE CERDO BRASEADO AL ESTILO ASTURIANO</b> .....	\$ 450



## GUARNICIONES ESPECIALES

<b>ESPÁRRAGOS TRIGUEROS GRATINADOS CON BERNESA</b> .....	\$ 295
CON CREMA DE MANCHEGO ESPAÑOL	
<b>PATATAS CREMOSAS CON TRUFA NEGRA</b> .....	\$ 180
<b>MAC &amp; CHEESE EN SALSA DE MANCHEGO DE OVEJA TRUFADO</b> .....	\$ 195
<b>PARRILLADA DE VEGETALES</b> .....	\$ 145



## POSTRES

LECHE FRITA CON NATILLA .....	\$140
ARROZ CON LECHE .....	\$130
 FLAN CON ARROZ CON LECHE, CHOCOCHIP GIGANTE Y SALSA DE CARAMELO .....	\$225
FRESAS CASTELLANAS RELLENAS DE MOUSSE DE CHOCOLATE.....	\$195
CREMA CATALANA CARAMELIZADA.....	\$130
 TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS Y HELADO DE MANCHEGO .....	\$295
HELADO DE LA CASA .....	\$195
HELADO CREMOSO CON TROZOS DE TURRÓN DE JIJONA	
SORBETE DE LIMÓN .....	\$150
HELADO DE FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE	
PASTEL CASTELLANO .....	\$175
PASTEL DE LA CASA ELABORADO CON MOUSSE DE CHOCOLATE OSCURO Y BLANCO	
PASTEL BARTOLO .....	\$145
ATE DE MEMBRILLO CON MANCHEGO ESPAÑOL .....	\$245



## CAFÉS Y TÉS

AMERICANO NESPRESSO.....	\$75
EXPRESS NESPRESSO .....	\$75
CAPUCCINO NESPRESSO.....	\$85
EXPRESS DOBLE NESPRESSO .....	\$150
TÉ DAMMANN .....	\$85

