



ABULÓN FRESCO AL GUSTO	\$ 795
RASURADO, AL CHIPOTLE O NATURAL	
ANCHOAS CON PAN 8 PIEZAS	\$ 425
AUTÉNTICAS DE CASTRO URDIALES	
BOQUERÓN ESPAÑOL 8 PIEZAS	\$ 295
CALLO DE HACHA RASURADO CON CAVIAR	\$ 475
CAMARONES ÑAKI 5 PIEZAS	\$ 750
RASURADOS CON LA SALSA ESPECIAL DE LA CASA Y CAVIAR	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100 G	\$ 990
JAMÓN SERRANO ESPAÑOL 100 G	\$ 350
CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA 100 G	\$ 375
LOMO DE PRESA IBÉRICO 100 G	\$ 650
QUESO MANCHEGO DE OVEJA IMPORTADO 100 G	\$ 265
 STEAK TARTAR CON FOIE GRAS Y PARMESANO 140 G	\$ 490
PREPARADO EN SU MESA	
 AGUACATE A LAS BRASAS CON SALMÓN AHUMADO	\$ 315
SOBRE VINAGRETA DE CILANTRO	
 GAMBAS AL HORNO GRATINADAS CON MOZZARELLA	\$ 175
HORNEADAS CON MANTEQUILLA DE AJO Y FINAS HIERBAS	
CHISTORRA FRITA	\$ 270
CHORIZO A LA SIDRA	\$ 320
 CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 8 PIEZAS	\$ 185
MEJILLONES TIGRE 6 PIEZAS	\$ 295
MEJILLONES FRESCOS EMPANIZADOS CON JAMÓN SERRANO EN SALSA BECHAMEL	
MORCILLA DE BURGOS FRITA	\$ 240
HECHA EN CASA CON LA MEJOR RECETA DEL BARRIO DE SAN ESTEBAN	
PULPO A LA GALLEGA	\$ 450
CORTADOS AL MOMENTO CON TIJERA, ACEITE EXTRA VIRGEN, PIMENTÓN Y SAL DE COLIMA	
 PULPO ROSTIZADO CON PATATAS BRAVAS	\$ 495
TORTILLA ESPAÑOLA	
· NATURAL CON CEBOLLA	\$ 180
· CON CHORIZO O CHISTORRA	\$ 240
· CON GULAS	\$ 250
MEJILLONES FRESCOS 500 G	\$ 295
AL VAPOR, A LA MARINERA, CABREADOS AL CHIPOTLE O CON SALSA DE GORGONZOLA	
CAMARONES CHICOS AL AJILLO	\$ 285
SETAS AL AJILLO	\$ 170
GULAS A LA BILBAINA	\$ 295
RABAS DE CALAMAR	\$ 225
ACOMPAÑADAS DE MAYONESA CASERA	
PESCADILLAS DE MARLIN AHUMADO 8 PIEZAS	\$ 270



DEL HUERTO

	ENSALADA MEDITERRÁNEA	\$ 225
	LECHUGA ITALIANA, FRANCESA, SANGRÍA, QUESO DE CABRA, NUECES Y PIÑÓN CON ADEREZO DE TOMATE	
	ENSALADA MUNDAKA	\$ 295
	VARIEDAD DE LECHUGAS, ESPINACAS, JITOMATE, AGUACATE, CEBOLLA, QUESO DE CABRA Y SALMÓN AHUMADO	
	ENSALADA CAPRESE CON BURRATA Y SURTIDO DE TOMATES	\$ 325
	AHUMADA AL MOMENTO	
	ENSALADA DE BONITO DEL NORTE	\$ 475
	CON TOMATE Y JUGO DE ACEITUNA	
	ENSALADA DE PERA AL VINO TINTO	\$ 275
	COGOLLOS DE LECHUGA, PERLAS DE QUESO DE CABRA, TOMATITOS CHERRY, VINAGRETA DE PERA	
	ENSALADA DE LECHUGA ICEBERG CON ADEREZO DE QUESO AZUL	\$ 275
	CON POLVO DE TOCINO Y TOMATITOS CHERRY	



SOPAS

	SOPA VERDE DE MARISCOS	\$ 295
	CAMARÓN, PULPO, CALAMAR, ALMEJA, PESCADO Y PEREJIL	
	SOPA VERDE DE ALMEJAS BLANCAS	\$ 245
	SOPA DE CEBOLLA AL GRATÍN	\$ 170
	CON TOCINO AHUMADO, VINO BLANCO, JUGO DE CARNE, CROTONES Y QUESO GRUYERE	
	SOPA DE AJO A LA CASTELLANA	\$ 195
	CON CHORIZO Y JAMÓN SERRANO	
	JUGO DE CARNE	\$ 250
	SOPA MINISTRONE	\$ 160
	CON VERDURAS, CARNE MOLIDA, FUSSILI Y PARMESANO	



CLÁSICOS ESPAÑOLES

	PAELLA VALENCIANA CON CAMARONES Y MARISCOS	\$ 330
	PAELLA DE PESCADO Y VEGETALES	\$ 325
	PAELLA DE CAMARONES AL AZAFRÁN	\$ 550
	FABADA ASTURIANA CON FABES DE LA GRANJA FABES ASTURIANAS DE LA GRANJA CON CHORIZO, MORCILLA Y TOCINO	\$ 320
	FIDEUÁ VALENCIANA PREPARACIÓN 20 MINUTOS	\$ 375
	FIDEUÁ NEGRA DE PULPO Y ALMEJAS PREPARACIÓN 20 MINUTOS	\$ 495
	TAGLIOLINI EN RUEDA DE MANCHEGO ESPAÑOL, SETAS Y TRUFA PREPARADO EN SU MESA	\$ 395
	ARROZ CALDOSO DE LANGOSTA PREPARACIÓN 20 MINUTOS	\$ 795
	ARROZ NEGRO CALDOSO CON CHIPIRONES PREPARACIÓN 20 MINUTOS	\$ 395
	CHIPIRONES EN SU TINTA CON ARROZ BLANCO Y PICATOSTES	\$ 395
	CALLOS A LA MADRILEÑA	\$ 350



PESCADOS Y MARISCOS

	LOMO DE HUACHINANGO DESHUESADO	
	• A LAS BRASAS	\$ 595
	EL SÚPER ESPECIAL DE LA CASA. SI NO LE GUSTA, NO LO PAGUE, SI LE GUSTA PAGUE EL DOBLE	
	• A LA TALLA	\$ 595
	• AL AZAFRÁN	\$ 650
	• A LAS BRASAS CON REFRITO DE MARISCOS	\$ 695
	CON CAMARÓN, GULAS, PULPO, CANGREJO DE SURIMI, ALMEJA, AJO Y UN TOQUE DE VINAGRE	
	LOMO DE HUACHINANGO DONOSTI	\$ 595
	A LAS BRASAS CON AJILLO Y UN TOQUE DE VINAGRE	
	PESCA DEL DÍA 500 G	
	• A LA ANDALUZA, MOJO DE AJO, MEUNIERE, AJILLO, PARRILLA O REBOZADO	\$ 490
	• A LA SAL	\$ 490
	PREPARACIÓN 20 MINUTOS	
	• A LA VASCA	\$ 490
	CON ALMEJAS, CAMARÓN, CHÍCHAROS, ESPÁRRAGOS Y HUEVO DURO EN SALSA VERDE	
	SALMÓN AL CARBÓN 250 G	\$ 420
	AL ENELDO, SALSA DE QUESO O ALCAPARRADO	
	CAMARONES GIGANTES	\$ 595
	AL AJILLO, MOJO DE AJO O EMPANIZADOS	
	CAMARONES GIGANTES EN SALSA DE LANGOSTA	\$ 595
	LOS RECOMIENDA EL PATRÓN	
	LANGOSTINOS AL GUSTO 1 KG	\$ 1490
	AL AJILLO, MANTEQUILLA O A LA PLANCHA	



CARBÓN Y LEÑA

	SOLOMILLO DE RES AL CARBÓN 250 G	\$ 395
	SALSA A ELEGIR: SETAS, 5 PIMIENTAS, MOSTAZA, JEREZ O QUESO CABRALES	
	FILETE CHEMITA O A LA MANTEQUILLA NEGRA 250 G	\$ 395
	CON PURE DE PATATAS	
	SOLOMILLO DE RES ALCAZAR DE TOLEDO 250 G	\$ 395
	AL JEREZ CON PATATAS PANADERAS Y PIMIENTOS	
	MILANESA DE FILETE SAN JACOBO	\$ 395
	RELLENA DE JAMÓN SERRANO Y QUESO MANCHEGO	
	SABANA DE RES INVIERNO	\$ 385
	GRATINADA CON SALSA VERDE Y FRIJOLES REFritos	
	ALBÓNDIGAS AL AZAFRÁN ESTILO TÍO PABLO	\$ 295
	ENTRECOT HEREFORD AL CARBÓN 450 G	\$1,050
	COSTILLA CARGADA 600 G	\$ 750
	BRASEADA A BAJA TEMPERATURA EN NUESTRO HORNO DE LEÑA	
	CORDERO LECHAL AL HORNO ESTILO BURGALÉS	\$ 750
	LECHÓN ASADO AL MODO SEGOVIA	\$ 750
	PECHO DE TERNERA AL HORNO	\$ 590
	SURTIDO CASTELLANO	\$ 750
	PECHO DE TERNERA, LECHÓN Y CORDERO	
	CHAMORRO DE CERDO BRASEADO AL ESTILO ASTURIANO	\$ 450



GUARNICIONES ESPECIALES

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA PLANCHA	\$ 295
CON CREMA DE MANCHEGO ESPAÑOL	
PATATAS CREMOSAS CON TRUFA NEGRA	\$ 180
PIMIENTOS DEL PIQUILLO A LA BILBAINA	\$ 190
PARRILLADA DE VEGETALES	\$ 145



POSTRES

	LECHE FRITA CON NATILLA	\$140
	TARTA DE ALMENDRA Y NUEZ.....	\$140
	CON MIEL DE ABEJA	
	FLAN CON ARROZ CON LECHE, CHOCOCHIP GIGANTE Y SALSA DE CARAMELO.....	\$225
	PASTEL CASTELLANO CON SUS FRESAS PARA COMPARTIR	\$270
	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	
	FRESAS CASTELLANAS RELLENAS DE MOUSSE DE CHOCOLATE	\$195
	TARTA DE SANTIAGO CON HELADO DE VAINILLA	\$170
	ATE DE MEMBRILLO CON MANCHEGO ESPAÑOL	\$245
	CASCADA DE CHOCOLATE MAYORDOMO	\$195
	Y NATA MONTADA	



CAFÉS Y TÉS

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



LO NUEVO DE LA CASA

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA