

Entrantes, sugerencias y centros de mesa

<i>Jamón de bellota</i>	<i>16 €</i>	<i>24 €</i>
<i>Ensalada verde con salmón marinado, croutons y vinagreta de cítricos</i>		<i>14 €</i>
<i>Ensalada de escabechados con microgreens y emulsión de remolacha y cous cous</i>		<i>14 €</i>
<i>Carpaccio de ternera con mostaza, rúcula y parmesano</i>		<i>16 €</i>
<i>Carpaccio de mar con aliño oriental, sésamo y lima</i>		<i>15 €</i>
<i>Pimientos de piquillo</i>		<i>12 €</i>
<i>Tortilla de bacalao "hecha al momento"</i>		<i>10 €</i>
<i>Huevos rotos con lo que se quiera</i>		<i>14 €</i>



<i>Parrillada de verdura de temporada con romesco casero de albahaca</i>	15 €
<i>Alubias de Tolosa con sus sacramentos y berza</i>	14 €
<i>Suquet de pescado y marisco</i>	20 €
<i>Calamares frescos estilo Laredo</i>	15 €
<i>Steak tartar</i>	24 €

Mariscos (Pregunte por nuestros mariscos del día)

<i>Ostra Ronoe</i>		<i>4 €/ud.</i>
<i>Gamba blanca de Huelva cocida (6 Uds. 12 Uds.)</i>	<i>13 €</i>	<i>26 €</i>
<i>Gamba roja de Palamós a la plancha (6 Uds. 12 Uds.)</i>	<i>15 €</i>	<i>29 €</i>
<i>Carabineros a la brasa</i>		<i>7 €/ud.</i>

Directamente de nuestras Brasas

Carnes (con patatas fritas a la sartén)

Chuletón madurado de vaca

45 €/Kg

Entrecote madurado de vaca

43 €/Kg

Solomillo de vaca

20 €

Pescados (consulte nuestras sugerencias del día)

Rape a la brasa

40 €/Kg

Rodaballo a la brasa con refrito de ajos y quindilla

44 €/Kg

Directamente de nuestros hornos (servido con bol de ensalada verde)

Cochinillo asado por cuartos con patatas panaderas (2 personas) 40 €

Lechazo al estilo de Aranda por cuartos con patatas panaderas (2 personas) 42 €

Ternasco asado con patatas a lo pobre 18 €

Arroces

<i>Arroz seco de carabineros</i>		19 €
<i>Arroz caldoso con bogavante</i>		21 €
<i>Risotto de boletus, gambas y Borrajas</i>		14 €

Nuestros platos tradicionales

<i>Carrilleras guisadas en su jugo con parmentier de trufa</i>	8 €	14 €
<i>Albóndigas caseras al estilo de la abuela Pilar</i>	8 €	14 €
<i>Chipirones rellenos en su tinta sobre cebolla de Fuentes</i>	8 €	17 €

Postres

<i>Sopa de chocolate Ocumare con helado de plátano</i>		6 €
<i>Torrija mejorada con helado de regaliz de palo</i>		6 €
<i>Flan Mascarpone con fresas y crumble de almendras tostadas</i>		6 €
<i>Crème Brûlée</i>		6 €
<i>Zumo de naranja natural</i>		3 €
<i>Trufas de chocolate al Amanac 4 unds</i>		6 €
<i>Degustación de quesos artesanos con pan de cristal</i>	8 €	14 €
<i>Sorbete del día (con alcohol/ sin alcohol)</i>	6 €	9 €

Enteo

Menü Arroces

mínimo 2 pax

Al centro

Ensalada verde

¶

Entrante de la casa

A elegir

Arroz con boletus, borrajas y gambas

o

Arroz del señorito

o

Arroz con bogavante (+5 €/pax)

Postre

Mascarpone con fresas y crumble de almendras

Aqua, vino y café incluidos

25 € socios | 30 € no socios

Menü Asados

mínimo 2 pax

Al centro

Ensalada verde

y

Parrillada aragonesa

A elegir

Cochinillo asado a baja temperatura

o

Ternasco asado con patatas a lo pobre

Postre

Mascarpone con fresas y crumble de almendras

Aqua, vino y café incluidos

30 € socios | 35 € no socios

Menú Brasa

mínimo 2 pax

Al centro

Ensalada verde

y

Tortilla de bacalao

A elegir

Chuletón de vaca a la brasa con patatas y pimientos Tñaki

o

Rodaballo salvaje a la brasa

Postre

Mascarpone con fresas y crumble de almendras

Agua, vino y café incluidos

40 € socios / 45 € no socios