

MENÚ

ENTRANTES



Jamón ibérico 100% bellota	28,75 €	Patatas revolconas con sus choricitos y torreznillos	9,95 €
Tabla de quesos artesanos nacionales	18,90 €	Calamar de potera a la andaluza con dos aliolis	21,50 €
Virutas de foie de pato con frutos rojos y hojas de pan crujiente	25,50 €	Pulpo asado con puré de boniato	25,50 €
Anchoas de Santoña con tomate rallado y tostas de pan	23,00 €	Brandada de bacalao con pan Tramezzini	16,00 €
Tortilla Española cuajada al momento	11,95 €	Puntillas con huevos de corral y juliana de pimientos fritos	21,25 €
Torreznos ibéricos con sal Maldon	9,95 €		
Croquetas de jamón y dos quesos	11,50 €		
Croquetas de carabineros con mayonesa kimchi	18,00 €		



Cocina abierta ininterrumpidamente de **12:00h a 23:30h**

IVA INCLUIDO

ENSALADAS Y VERDURAS



Ensaladilla rusa **9,50 €**
con bonito del norte
y pan carasau

Ensalada "kat" **15,50 €**
de endivias, kale y aguacate
con croutons de garbanzos
y anacardos

Ensalada **19,95 €**
de tomates variados
con cebolla morada,
ventresca de atún, aliño de
vinagre afrutado y AOVE

Ensalada César **14,95 €**
con lechuga romana,
tiras de pollo crujiente
y queso parmesano

Espaguetis **15,95 €**
de calabacín con
falsa morcilla de berenjena

Corazones **23,50 €**
de alcachofas naturales
de Navarra con queso
Idiazábal

Espárragos **15,50 €**
trigueros empanados
con alioli de cebollino

Salteado de seis **18,50 €**
verduras de temporada
con emulsión de anacardos

Flor de calabacín **18,50 €**
y langostinos en tempura
de mayonesa japo

PLATOS DE CUCHARA



Sopa castellana: **10,50 €**
Jamón ibérico, chorizo
ahumado, huevo, pan de leña,
pimentón de la vera y ajo de
Chinchón

Salmorejo **11,50 €**
cordobés con jamón ibérico,
huevo cocido y perlas de
aceite de oliva virgen extra

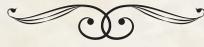
Sopa de pescado **17,95 €**
y marisco

Cocido Madrileño **23,00 €**
de la casa en puchero
de barro (Solo en almuerzos)



**Pan, aceitunas
y aperitivo.
2,20 € / por persona.
Si no lo desea
comuníquese a su
camarero.**

CARNES



Nuestra especialidad

- Cochinillo **27,95 €**
lechón asado
a baja temperatura
- Paletilla **35,95 €**
de cordero lechal
asada al estilo tradicional
- Chuletitas **22,00 €**
de cordero lechal
a la plancha
- Lomo bajo **24,00 €**
de vacuno mayor 350 g
con 45 días de maduración
- Chuletón **62,00 €**
de vacuno mayor 900 g
con 45 días de maduración
- Solomillo **30,00 €**
de vaca mayor
al foie con salsa de Oporto
- Albóndigas **24,00 €**
de secreto ibérico en salsa
barbacoa casera
- Rabo de ternera **21,95 €**
guisado al estilo tradicional
- Hamburguesa **17,95 €**
casera de vacuno 300 g
con queso Brie, bacon
y rúcula

Callos de ternera **18,50 €**
a la madrileña con
pata y morro

Manitas de cerdo **23,95 €**
rellenas de rabo de ternera
a la plancha con cremoso
de patatas y su jugo
reducido

PESCADOS Y MARISCOS



- Albóndigas **24,95 €**
de rape en salsa
marinera con langostinos
- Lomo de bacalao **25,95 €**
al horno con alioli
gratinado y pimientos
del piquillo salteados
- Lomitos de merluza **25,95 €**
a la romana con pisto
casero y patatas primor
- Chipirones **24,95 €**
de Huelva a la plancha con
las patitas fritas y piparras
- Almejas a la sartén **28,00 €**
con manzanilla de Sanlúcar
- Zamburiñas **22,50 €**
al horno con pico de gallo

ARROCES Y PASTAS



Todos los arroces se elaborarán para un mínimo de 2 personas y necesitan al menos 25 min

Canelón XXL **23,50 €**

relleno de rabo, carrillada y morcillo de ternera con reducción de su jugo y salsa de queso

Tallarines **15,50 €**

a la boloñesa con queso parmesano

Paella de pollo, verduras **18,95 €**

(Precio por persona)

y garrotones
(Mínimo para dos personas)

Paella de pescado **26,95 €**

(Precio por persona)

y marisco
(Mínimo para dos personas)

Paella de la huerta **17,50 €**

(Precio por persona)

(Mínimo para dos personas)

Fideuá **21,50 €**

(Precio por persona)

con chipirones a la plancha y las patitas fritas
(Mínimo para dos personas)

Arroz negro **21,90 €**

(Precio por persona)

con gambas y calamares
(Mínimo para dos personas)

POSTRES



Profiteroles de nata **5,00 €**
con salsa de chocolate

Sopa de mango **7,50 €**
con frutos rojos y petazetas

Milhojas **7,50 €**
de crema y nata

Torrija de leche **6,50 €**
con helado de avellanas

Nuestra tarta **6,50 €**
de queso con frambuesa

Tarta de manzana **6,50 €**
con crema de vainilla

Para los más golosos explosión **6,90 €**
de chocolate con helado de fruta de la pasión

Selección de helados **2,75 €**
(Precio por bola)

Sorbete de limón al cava **5,50 €**

Sorbete de manzana a la sidra **5,50 €**

