

## TABERNA

### Quesos nacionales:

- Manchego curado gran reserva (premio nacional) / 11,30
- Manchego semi curado de oveja / 10,20
- Manchego trufado con grosellas / 15,90
- Azul "La Peral" D.O. Asturias, con mini tostas de pan de pasas / 13,70

Tabla de 4 quesos seleccionados / 18,80

Jamón ibérico de bellota D.O. Jabugo con pan de cristal y ralladura de tomate / 20,90

Cecina de león cortada a cuchillo / 16,50

Tabla de chacinas (jamón ibérico D.O. Jabugo y cecina), quesos y tahona de panes / 19,30

Anchoas de Santoña / 16,90

Patatas bravas a la madrileña, como tienen que ser / 8,90

### Conservas de la Brújula:

- Mejillones preparados 6/8 - 8,50 / 8/12 - 6,50
- Berberechos - 18,00 / anchoas - 15,90 /
- Ventresca - 5,90 / sardinillas - 4,90

## DE LA HUERTA

Ensalada de Pitu caleya (pollo campero asturiano) con pera confitada rellena de cremoso de queso de cabra, tierra de frutos secos y cogollos de Tudela / 14,50

Ensalada murciana de pimientos rojos asado con ventresca y aceituna negra / 12,50

Parrillada de hortalizas con Romesco / 15,90

Salmorejo cordobés con ibérico y ralladura de huevo / 8,90

Ensalada de aguacate y salmón envuelta en endibias con ali oli de membrillo / 13,50

Ensalada de chopitos y rúcula con vinagreta de mostaza antigua y virutas de idiazábal / 13,50

Ensalada de queso de cabra tostado, gulas, manzana caramelizada y pipas con vinagreta de frutas rojas / 11,90

Burrata de Burgos con tomates secos y reducción de miel de Sigüenza / 13,80

Tomate de Cebreros aliñado, con cebolla morada, sal de añana y aceite 100% arbequina / 10,50

## PARA COMPARTIR

Huevos fritos con chanquetes / 15,50

Coca mallorquina de brandada de bacalao, pimientos rojos asados y un toque de sobrasada / 17,80

Rabas de la bahía de Santander acompañado por emulsión cítrica / 15,90

Buñuelos de bacalao con ali oli de sidra / 11,80

Tacos de rabo de toro con cilantro, cebolla encurtida en lima, pepinillos y salsa Yebra / 14,90

Alcachofas confitadas a la plancha con zamburiñas, aroma de trufa y emulsión de jengibre / 19,50

Timbal de morcilla de burgos, confitura de manzana granny, escalope de foie y queso idiazabal gratinado / 11,80

Pata de pulpo parrilla a la causa con ají amarillo / 18,5

### Croquetas artesanas:

- De chuletón con ali oli de ajo asado / 13,50
- Jamón ibérico / 11,95

Tortilla de Betanzos (5 huevos camperos) / 14,50

Saquitos de mousse de bogavante sobre velouté de marisco / 9,90

Huevos camperos de la sierra de Ávila rotos con:

- Jamón ibérico / 12,80
- Foie y reducción de PX / 13,90

Ensaladilla rusa acompañada de tortillitas de camarones / 11,90

Mejillones de la Ría de Vigo a la gallega con reducción de mantequilla y albariño / 9,90  
Pídelos si quieres, con un toque picante

## DEL MAR

Merluza de pintxo con almejas, en salsa verde con aroma de hierbabuena y texturas de trigueros / 19,5

Timbal de lubina relleno de cremoso de gambas napado con emulsión de azafrán / 20,50

Dados de merluza gallega en tempura con mahonesa de lima / 16,90

Tartar de atún rojo sobre crujiente galleta de arroz / 21,00

Bogavante a la parrilla / 29,50

## Pescados y Mariscos en función del mercado

## DEL CAMPO

Brocheta D.O de 4 cortes ibéricos con hortalizas nacionales (más de 400 gr) / 15,50

Chuletón de ternera D.O. Guadarrama 1Kg. / 42,00

Cochinillo confitado desmigado acompañado de revolconas y crujiente de torreznos / 17,90

Steak tartar clásico con yema de huevo de codorniz y sus tostadas / 18,30

Gran Cachopo asturiano con jamón ibérico y mezcla de quesos / 22,90

Solomillo de cebon con salteado de tirabeques, brevas y reducción de jugo de carne / 19,50

Entrecote de ternera D.O. Guadarrama a la parrilla, con pimientos de Padrón y patatas con pimentón De la Vera / 18,90

Hamburguesa D.O. Suprema 100% natural (sin aditivos ni conservantes) carne de ternera gallega 200gr / 14,50

\*Pan y aperitivo 1,50 / Incluido IVA del 10%

