

TABERNA

Quesos nacionales:

- Manchego curado gran reserva (premio nacional) / 11,30
- Manchego semi curado de oveja / 10,20
- Manchego trufado con frambuesas / 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 atún marinado con espinacas frescas, cherrys glaseados, aceitunas negras, croutons rústicos y salsa de mostaza, mahonesa y miel / 13,90

🍷 **Parrillada de verduras (pak choi, calabacín, berenjena china, zanahoria, trigueros y tomate) acompañada de romesco / 14,50**

Salmorejo antequerano con ralladura de huevo e ibérico / 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

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

🍷 **Tomate de Barbastro con ventresca del cantábrico y cebolla morada / 12,90**

PARA COMPARTIR

Huevos rotos a baja temperatura con gulas al ajillo y su toque picante al gusto / 12,90

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

Sandwich de rabo de toro desmigado con salsa reducida de su jugo / 13,90

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

Flores de alcachofas confitadas, con escalopa de foie a la plancha y salsa verde / 19,50

🍷 **Pata de pulpo a la brasa con patatas revolconas, mojo de aguacate y mahonesa de eneldo / 19,50**

Croquetas artesanas:

- de chipirones / 13,50

- de jamón ibérico / 11,95

- de boletus / 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

Mejillones de la Ría de Vigo a la gallega con reducción de mantequilla y albariño / 9,90

Emparedado "La española": costillas deshuesadas cubiertas de queso gratinado, pepinillos y cebolla morada caramelizada, entre pan de focaccia de cristal / 15,90

🍷 **Ensaladilla rusa con pulpo crujiente, hecha en el día hasta que se acabe! / 8,90**

DEL MAR

Lingote de salmón del Cantábrico hecho en su punto, con ali oli mediterráneo y trigueros braseados / 16,90

Lomo de merluza de pincho gallega acompañado de verduras al bies, a elegir: / 19,90
plancha / salsa verde

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

🍷 **Tartar de atún con crujiente de plátano macho y mahonesa de kimchi / 18,50**

🍷 **Tataki de atún rojo sobre ajo blanco malagueño / 19,70**

Pescados y Mariscos en función del mercado

DEL CAMPO

Lingote de cochinillo confitado con reducción de su jugo, patatas revolconas y puré de boniato / 17,90

Steak tartar clásico con yema de huevo y sus tostadas / 19,60

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

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

🍷 **Villagodio de vaca D.O. Guadarrama (1 Kg. de carne) con tomates asados, pimientos de Guernica y patatas fritas / 59,00**

🍷 **Hamburguesa de pulled pork (cerdo marinado asado a baja temperatura) / 13,90**

Hamburguesa de ternera de Guadarrama (220 gr.) en pan de cristal y salsa D.O. / 14,50

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

