Carta

ENTRANTES
STARTERS

Jamón Ibérico de Bellota Acorn-fed Iberian ham	27.00 €
Lomo Ibérico de Bellota Acorn-fed Iberian loin	25.00 €
Cecina de León León cured beef	28.00 €
Tabla de quesos con nueces y membrillo Cheese board with walnuts and quince	18.00 €
Carpaccio de presa ibérica y rúcula aliñada Iberian pork carpaccio and seasoned arugula	18.00 €
Ensalada de ahumados y piña Smoked and pineapplel salad	14.00 €
Crema de puerros estofados y croutons Leek cream with croutons	14.00 €
Croquetas de carabineros Scarlet prawn croquettess	18.00 €
Croquetas de jamón ibérico Iberian ham croquettes	15.00 €
Langostinos crujientes con ibérico y jerez Crispy prawns with Iberian and Jerez	19.00 €

PESCADOS
FISH

Lomo de lubina salvaje con verduritas de temporada salteadas Wild sea bass fillet with sautéed seasonal vegetables	28.00 €
Merluza de pincho con salsa de sidra y tomate cassé Line-caught hake with cider sauce and tomato concassé	26.00 €
Tataki braseado de atún rojo y mayo chipotle Seared red tuna tataki with chipotle mayo	29.00 €
Chipirones a la brasa y su tinta con habitas tiernas Grilled squid and its ink with tender broad beans	20.00 €
Pulpo a la brasa y espuma de farinato Grilled octopus with farinato foam	26.00 €

CARNES
MEAT

Presa ibérica, ajo y jamón Iberian pork, garlic and iberian ham	25.00 €
Tournedó Rossini con salsa española y champiñones Tournedó Rossini with Spanish sauce and mushrooms	30.00 €
Solomillo ibérico a la gorgonzola y chips de patata Iberian pork tenderloin with gorgonzola sauce and potato chips	25.00 €
Nuestra hamburguesa de vaca Morucha Our Morucha beef burger	22.00 €
Entrecot de Angus a la brasa Charcoal-broiled Angus entrecôte	45.00 €

POSTRES
DESSERTS

Fresas, sopa de fresas y nata Strawberries, strawberry soup, and cream	8.50 €
Pastel de queso cremoso con helado de vainilla de Veracruz Creamy cheesecake with Veracruz vanilla ice cream	8.50 €
Texturas de chocolate con helado de chocolate salado Chocolate textures with salted chocolate ice cream	8.50 €
Nuestro arroz con leche caramelizado y leche merengada Our caramelized rice pudding and meringue milk	8.50 €
Coulant de pistacho verde y chocolate blanco (12 min) Green pistachio and white chocolate coulant (12 min)	9.50 €
Ensalada de fruta de temporada con helado de mango Seasonal fruit salad with mango ice cream	8.50 €
Helados variados Assortment Ice Cream	6.00 €

Pan y aperitivo: 3€ por persona
Bread and appetizer: 3€ per person

10% IVA Incluido
10% VAT Included

*Si tiene alguna intolerancia o alergia, consulte con el personal del restaurante
*If you have any intolerance or allergy, consult the restaurant staff

Disfruta aquí, continúa en casa. Si te sobra, te lo llevas. ¡Ayúdanos a cuidar el planeta!
Enjoy it here, continue at home. If you have leftovers, take them with you. Help us take care of the planet!