

Carta

ENTRANTES

Jamón Ibérico de Bellota	27.00 €
Lomo Ibérico de Bellota	25.00 €
Cecina de León	28.00 €
Tabla de quesos con nueces y membrillo	18.00 €
Carpaccio de presa ibérica y rúcula aliñada	18.00 €
Ensalada de ahumados y piña	17.00 €
Crema de puerros estofados y croutons	14.00 €
Croquetas de carabinero	18.00 €
Croquetas de jamón ibérico	15.00 €
Langostinos crujientes con ibérico y jerez	14.00 €

PESCADOS

Lomo de lubina salvaje con verduritas de temporada salteadas	30.00 €
Merluza de pincho con salsa de sidra y tomate cassé	30.00 €
Tataki braseado de atún rojo y mayo chipotle	32.00 €

CARNES

Presa ibérica, ajo y jamón	30.00 €
Tournedó Rossini con salsa española y champiñones	32.00 €
Solomillo ibérico a la gorgonzola y chips de patata	30.00 €
Nuestra hamburguesa de vaca Morucha	24.00 €

POSTRES

Fresas, sopa de fresas y nata	8.50 €
Pastel de queso cremoso con helado de vainilla de Veracruz	8.50 €
Texturas de chocolate con helado de chocolate salado	8.50 €
Nuestro arroz con leche caramelizado y leche merengada	8.50 €
Coulant de pistacho verde y chocolate blanco	9.50 €
Ensalada de fruta de temporada con helado de mango	8.50 €
Helados variados	6.00 €

Pan de Arapiles y aperitivo: 3€ por persona

10% IVA Incluido

*Si tiene alguna intolerancia o alergia, consulte con el personal del restaurante

Menu

STARTER

Acorn-fed Iberian ham	27.00 €
Acorn-fed Iberian loin	25.00 €
León cured beef	28.00 €
Cheese board with walnuts and quince	18.00 €
Iberian pork carpaccio and seasoned arugula	18.00 €
Smoked and pineapple salad	17.00 €
Leek cream with croutons	14.00 €
Scarlet prawn croquettes	18.00 €
Iberian ham croquettes	15.00 €
Crispy prawns with Iberian and Jerez	14.00 €

FISH

Wild sea bass fillet with sautéed seasonal vegetables	30.00 €
Line-caught hake with cider sauce and tomato concassé	30.00 €
Seared red tuna tataki with chipotle mayo	32.00 €

MEAT

Iberian pork, garlic and iberian ham	30.00 €
Tournedó Rossini with Spanish sauce and mushrooms	32.00 €
Iberian pork tenderloin with gorgonzola sauce and potato chips	30.00 €
Our Morucha beef Burger	24.00 €

DESSERTS

Strawberries, strawberry soup, and cream	8.50 €
Creamy cheesecake with Veracruz vanilla ice cream	8.50 €
Chocolate textures with salted chocolate ice cream	8.50 €
Our caramelized rice pudding and meringue milk	8.50 €
Green pistachio and white chocolate coulant	9.50 €
Seasonal fruit salad with mango ice cream	8.50 €
Assortment Ice Cream	6.00 €

Arapiles bread and appetizer: 3€ per person

10% VAT Included

*If you have any intolerance or allergy, consult the restaurant staff