

## ENSALADAS A COMPARTIR

- **Ensalada de tomate de temporada con bonito del norte en AOVE,** cebolleta tierna y piparras encurtidas. 14
- **Ensalada de pimientos de Lodosa asados** con ventresca de bonito del norte y brotes tiernos. 13
- **Anchoas "00"** sobre cama de tomate de temporada y AOVE. 18
- **Ensalada de perdiz con su escabeche casero,** tomate raff, zanahoria y cebolleta. 18

## TRADICIÓN Y PRODUCTOS TÍPICOS DE LA TIERRA

- **Jamón ibérico de bellota** con tomate natural y pan de cristal. 24
- **Lomo ibérico de bellota** con tomate natural y pan de cristal. 18
- **Rueda de ibéricos de bellota** con tomate natural y pan de cristal. 14
- **Tabla de quesos manchegos** con denominación de origen. 15
- **Lomo ibérico "en Orza"**. 15
- **Morteruelo casero de Cuenca.** 13
- **Zarajos de cordero lechal de Tarancón.** 12

## PARA EMPEZAR...

- **Terrina de foie micuit** acompañado de pan de especias casero, mermelada de higos y membrillo. 18
- **Croquetas de jamón ibérico de bellota** muy cremosas. 12
- **Flor de Alcachofas de Tudela** confitadas a la plancha con sal maldon y AOVE. 14
- **Manitas de cerdo** deshuesadas a la plancha con demiglace de cochinillo y crema de manzana asada. 12,5
- **Carpaccio de lomo alto de vaca vieja,** lascas de queso manchego curado en manteca, piñones y aceite de oliva virgen variedad picual. 12
- **Steak tartar,** preparado en sala a su gusto y tostas de pan. 16,5
- **Cazuelita de gambones al ajillo** con huevos de corral. 18
- **Calamar de anzuelo rebozado** a la andaluza con alioli casero. 22
- **Chipirones de Zarautz** rellenos de gambón, alioli de ajo negro de Las Pedroñeras y ralladura de lima. 17
- **Cocochas de bacalao** al pilpil tradicional. 18
- **Tartar de atún rojo salvaje,** preparado en sala a su gusto y tostas de pan. 21
- **Careta de cochinillo crujiente** confitada a baja temperatura durante 24h. 16
- **Revuelto de gambón,** setas y ajetes tiernos. 15
- **Revuelto de la tierra** con jamón ibérico. 12

## A FUEGO LENTO...

- **Arroz meloso**  
de lágrima de cerdo ibérico y boletus. 14
- **Guiso de "callos"**  
de ternera con jamón ibérico y boletus. 16
- **Puchero del día.**  
Preguntar personal
- **Sopa de marisco.** 12

## DE LA LONJA...

- **Bacalao al ajo tostado**  
con cebolla caramelizada patata y crema de pisto. 18
- **Merluza pincho de Burela**  
a baja temperatura con suquet de carabinero. 19
- **Taco de atún rojo salvaje**  
a la plancha con verduritas salteadas con soja. 24
- **Bonito del cantábrico**  
en escabeche tradicional. 21
- **Pescado de lonja** (consulta con nuestro personal de sala los pescados del día recibidos día a día del mercado) según mercado. S/M

## CARNES

- **Paletilla de cordero lechal**  
asada de manera tradicional con patata panadera. 25
- **Carré de cordero lechal** deshuesado relleno de boletus, cebolla caramelizada y glaseado con reducción de su jugo. 19
- **Chuletillas de cordero lechal** a la brasa. 19,50
- **Entrecot de vaca vieja**  
a la parrilla con su guarnición. 20
- **Chuleta de vaca madurada** de origen finlandés de entre 45 y 60 días de maduración acompañado de pimientos de Lodosa y patatas fritas. 65/kg.
- **Solomillo de ternera**  
a la brasa con escalope de foie y boletus salteados. 23
- **Pluma de cerdo ibérico**  
a la brasa con patatas baby y pisto casero. 19
- **Cochinillo** asado de manera tradicional. 24

