

ENTRADAS

- TORTILLA DE PATATAS | Casera hecha con patatas y cebolla pochada, huevos batidos y un toque de sal (4 huevos) | \$166.00
- CHISTORRA O MORCILLA FRITA | Orden de chistorra o morcilla fritas (150g) | \$168.00
- CHORIZO A LA SIDRA | Chorizo de Siero, Asturias salteado al fuego con sidra asturiana (130g) | \$224.00
- PULPOS A LA GALLEGA | La tradicional receta gallega de pulpos, patatas, aceite de oliva y pimentón (180g) | \$310.00
- PIQUILLOS RELLENOS | Pimientos del piquillo rellenos de rabo de toro braseado (5 piezas) | \$230.00
- MANCHEGO IBÉRICO | Orden de queso semicurado (120g) | \$256.00
- CALAMARES A LA ROMANA | Rebosados y fritos con salsa tártara para acompañar (140g) | \$196.00
- CALAMARES A LA PLANCHA | Marinados y salteados con pimentón a la plancha (140g) | \$196.00
- TACOS DE CAMARON AL AJILLO | Con aguacate y alioli (5 piezas) | \$240.00
- TACOS DE RIB EYE | Sudaditos con cebolla y cilantro (5 piezas) | \$260.00
- CARPACHO DE CAMARON | Finas laminas de camarón con aderezo de chipotle, cebolla y cilantro (120 grs) | \$210.00
- CEVICHE DE PULPO | Aliñado con vinagreta tradicional de verduras (180 grs) | \$210.00
- CROQUETAS DE IBÉRICO | Croquetas cremosas de jamón ibérico (7 piezas) | \$165.00
- BOQUERONES AL OLIVO | Marinados en aceite de oliva, vinagre y especias (7 piezas) | \$240.00

ENSALADAS

- CARPACHO DE ALCACHOFA Y PALMITO | Hojas de alcachofa y palmito fileteado con manzana y parmesano rallado (180g) | \$198.00
- ENSALADA CON BONITO Y BOQUERÓN | Lechugas mixtas, tomate, aguacate, espárragos, atún aleta amarilla y boquerones (320g) | \$220.00
- ENSALADA CÉSAR | La tradicional, con aderezo de anchoas (230g) | \$196.00
- ENSALADA DE ARÚGULA Y PALMITO | Arúgula, palmito y aderezo de piñones tostados (190g) | \$210.00
- ENSALADA CRIOLLA | Torre de tomate y queso de cabra con vinagreta de perejil (140g) | \$184.00
- ENSALADA ASTURIANA | Lechugas europeas con frutos secos y aderezo de queso Cabrales (230g) | \$196.00

JAMON IBÉRICO

Desde España, cortado a mano (80grs)

JAMÓN SERRANO | \$235.00 JAMÓN BELLOTERO DE CEBO | \$465.00

JAMÓN JABUGO | \$685.00

ORDEN DE PAN TUMACA | \$72.00

SOPAS, PASTAS Y ARROCES

- SOPA VERDE | Sopa de mariscos en salsa verde de ajo y perejil (250ml) | \$218.00
- JUGO DE CARNE | Fondo de res preparado con Jerez, servido con cebolla cilantro y chile serrano aparte (250ml) | \$196.00
- SOPA MONTANESA | Sopa de alubias y lentejas con patatas y zanahorias (250ml) | \$215.00
- SOPA DE COCIDO | Caldo del cocido madrileño con fideos y garbanzos (250ml) | \$195.00
- SOPA DE AJO MANCHEGA | Sopa a base de ajo, jamón serrano y pimentón (250ml) | \$170.00
- SPAGHETTI AL TOMATE | Pasta en salsa rústica de tomate y chorizo con solomillitos de res (200g) | \$172.00
- ARROZ MELOSO DE CAMARÓN | Arroz rojo cremoso de camarón, calamar y almejas (350g) | \$285.00
- CREMA DE TRES QUESOS | Tradicional crema de variedad de quesos importados (250ml) | \$218.00

PARA COMPARTIR

*Sujetos a disponibilidad o bajo pedido

Precio por kilo

LECHÓN ENTERO | \$1,400.00
Abierto, horneado entero con patatas y pimientos para acompañar (aprox. 2,250g 6-8 personas)

PATA DE CORDERO | \$950.00
Pata entera del cordero horneado, servida con patatas y pimientos riojanos (aprox. 1,200g 1 - 2 personas)

MIXTO DEL ASADOR | \$2,100.00
Mixto de lechón (350g), cordero (350g) y pecho de ternera (400g), con patatas y pimientos (4- 5 personas)

PESCA DE TEMPORADA ESTILO GETARIA | \$2,100.00
Pescado entero para compartir con refrito de ajo y guindilla, un toque de vinagre blanco y aceite de oliva (aprox. 1,200g 4 - 5 personas)

FIDEUÁ | \$1,100.00
Fideos azafranados con tropezos de mariscos (aprox. 1,200g 4 - 5 personas)

LOS CLÁSICOS

- PAELLA VALENCIANA | Servida con tropezos limpios (450g orden completa) | \$375.00
- RABO DE TORO | Braseado en salsa de Ibérico y vino tinto de la Rioja (250g) | \$240.00
- FABADA ASTURIANA | Con fabes ibéricas, morcilla y chorizo importado (450g orden completa) | \$340.00
- CHIPIRONES EN SU TINTA | Rellenos en su tinta acompañados de arroz (180g) | \$310.00
- ARROZ CALDOSO CON MARISCOS | Arroz azafranado en su jugo, acompañado de mariscos frescos (350g) | \$296.00
- CALLOS A LA MADRILEÑA | Guisados en salsa de tomate y guindilla (350g) | \$246.00
- PECHO DE TERNERA | Horneado, servido con patatas y pimientos confitados (350g) | \$320.00
- LECHÓN AL HORNO | Marinado y horneado, servido con patatas, pimientos confitados y guacamole (350g) | \$430.00
- CORDERO ASADO ESTILO BURGOS | Trozos mixtos de cordero horneado, patatas y pimientos riojanos (350g) | \$430.00

PESCADOS Y MARISCOS

PESCA DEL DÍA A LAS 2 OLIVAS | *Marinado con tropezos de olivas verdes y negras, perfumado con vino blanco (200g) | \$380.00*

PESCADO GETARIA | *Pescado fresco con refrito de ajo y guindilla y un toque de vinagre blanco y aceite de oliva (200g) | \$385.00*

LOMO DE PESCADO CANTÁBRICA | *En una salsa de ajo, perejil, almejas y angulinas (200g) | \$388.00*

FILETE DE PESCADO A LA VERA CRUZ | *Empapelado con tomate, pimientos, alcaparras, aceitunas y piparras (200g) | \$365.00*

LOMO DE PESCA DEL DÍA A LA MANCHEGA | *Relleno de queso manchego sobre una cama de arroz al parmesano (200g) | \$330.00*

SALMÓN A LA GALLEGA | *A la parrilla, confitado en pimentón y aceite de oliva sobre fritura de patatas (200g) | \$368.00*

PULPO A LA PIEDRA | *Marinado en aceite de oliva y pimentón, asado directamente en su mesa (200g) | \$320.00*

PESCA DEL DÍA AL CARBÓN | *Cocinado a las brasas acompañado de arroz de paella (200g) | \$368.00*

ATÚN DIJON | *Posta de atún fresco al grill, con cama de pimiento y tomates, aderezo de soya, miel y mostaza dijon (200g) | \$365.00*

ATÚN A LA PIEDRA | *Sellado en láminas, preparado a la piedra en su mesa (200g) | \$365.00*

PÁMPANO A LA SAL | *Nuestro favorito *30 min. de preparación (500g) | \$410.00*

CARNES

FILETE DE RES CON JAMÓN IBÉRICO | *Relleno de Ibérico bañado en su salsa con patatas fritas (200g) | \$358.00*

SOLOMILLO A LA PIEDRA | *Láminas de solomillo de res preparado directamente en su mesa (200g) | \$355.00*

CHULETÓN A LA PIEDRA | *Láminas de chuletón de buey preparado directamente en su mesa (200g) | \$410.00*

CHULETAS DE CORDERO AL ROMERO | *Rack de cordero marinado al romero a las brasas (300g) | \$352.00*

OSSOBUCCO DE TERNERA | *Al horno en una salsa a base de vino tinto con patatas cascadas (500g) | \$365.00*

SOLOMILLO A LA LEÑA | *Solomillo de res a la leña sobre puré de patatas ahumadas (200g) | \$355.00*

SOLOMILLO AL CABRALES | *Corazón de filete sobre una cama de hojaldre en salsa de queso Cabrales (200g) | \$368.00*

CHULETÓN DE BUEY A LAS BRASAS | *500g de chuletón de buey importado a las brasas con patatas y pimientos de Padrón (500g) | \$575.00*

AVES

PECHUGA A LAS BRASAS | *Jugosa pechuga de pollo a las brasas con papas a la francesa (200g) | \$230.00*

PECHUGA A LOS TRES CHILES | *Con salsa de guajillo, pasilla y ancho, puré de patatas y verduras (200g) | \$270.00*

PECHUGA RELLENA DE QUESO DE CABRA Y NUEZ | *Bañada con una suave salsa de chipotle (200g) | \$278.00*

TACOS FRITOS DE PATO | *Fritos con salsa mulata y puré de camote (4 piezas) | \$285.00*

EXTRAS: AGUACATE (70g) \$48.00

JITOMATE (40g) \$30.00

COMPLEMENTOS | **Mantelería, pan, salsas, vinagre, aceite de oliva, miel y mantequilla. Tiene un costo de \$28.00 el cual es opcional si no lo requiere le sera retirado sin costo.*



UN RESTAURANTE DE

Cassatt