

ENTRADAS

- TORTILLA DE PATATAS | Casera hecha con patatas y cebolla pochada, huevos batidos y un toque de sal (4 huevos) | \$185.00
- CHISTORRA O MORCILLA FRITA | Orden de chistorra o morcilla fritas (150g) | \$188.00
- CHORIZO A LA SIDRA | Chorizo, salteado al fuego con sidra asturiana (130g) | \$248.00
- PULPOS A LA GALLEGA | La tradicional receta gallega de pulpos, patatas, aceite de oliva y pimentón (180g) | \$342.00
- TABLA DE QUESOS ESPAÑOLES | Variedad de quesos importados (250g) | \$370.00
- MANCHEGO IBÉRICO | Orden de queso semicurado (120g) | \$285.00
- CALAMARES A LA ROMANA O A LA PLANCHA | Rebozados y fritos con salsa tártara para acompañar o plancha (140g) | \$220.00
- BONITO CON ANCHOAS | Atun bonito importado aliñado con cilantro, cebolla y aderezo de anchoa | \$278.00
- HUEVOS ROTOS | Huevos fritos acompañados de láminas de jamón sobre nuestras patatas bravas, los favoritos del patrón (2 huevos) | \$254.00
- TACOS DE RIB EYE | Sudaditos con cebolla y cilantro (5 piezas) | \$288.00
- GAMBITAS AL AJILLO | Frescas gambitas preparadas en AOEV ajo y guindilla | \$245.00
- TACOS DE LECHÓN | De lechón horneado con guacamole para acompañar (5 piezas) | \$242.00
- CROQUETAS DE IBÉRICO | Croquetas cremosas de jamón ibérico (7 piezas) | \$182.00
- BOQUERONES A LA VINAGRETA | Marinados en aceite de oliva, vinagre y especias (12 piezas) | \$264.00
- SARDINAS AL GRILL | Sardinas importadas aliñadas con ajo perejil y pimentón español, (3 piezas) | \$238.00

JAMÓN IBÉRICO

Desde España, cortado a mano en casa (80g)

JAMÓN SERRANO | \$265.00

JAMÓN BELLOTERO DE CEBO | \$520.00

JAMÓN JABUGO | \$765.00

ORDEN DE PAN TUMACA (5 piezas) | \$80.00

ENSALADAS

- CARPACHO DE ALCACHOFA Y PALMITO | Hojas de alcachofa y palmito fileteado con manzana y parmesano rallado (180g) | \$220.00
- ENSALADA CON BONITO Y BOQUERÓN | Lechugas mixtas, tomate, aguacate, espárragos, atún aleta amarilla y boquerones (320g) | \$245.00
- ENSALADA CÉSAR | La tradicional, con aderezo de anchoas (230g) | \$220.00
- ENSALADA DE ARÚGULA Y PALMITO | Arúgula, palmito y aderezo de piñones tostados (190g) | \$235.00
- ENSALADA DE SALMON CON TOMATE | Espejo de salmón, lechugas europeas, tomate y aderezo de mostaza antigua (140g) | \$198.00
- ENSALADA ASTURIANA | Lechugas europeas con frutos secos y aderezo de queso Cabrales (230g) | \$220.00

SOPAS Y PASTAS

- SOPA VERDE | Sopa de mariscos en salsa verde de ajo y perejil (250ml) | \$238.00
- JUGO DE CARNE | Fondo de res preparado con Jerez, servido con cebolla cilantro y chile serrano aparte (250ml) | \$220.00
- SOPA MONTAÑESA | Sopa de alubias y lentejas con patatas y zanahorias (250ml) | \$238.00
- SOPA DE COCIDO | Caldo del cocido madrileño con fideos y garbanzos (250ml) | \$218.00
- MENESTRA DE VERDURAS | Sopa a base de zanahoria, calabaza, apio, poro, alubia, pasta y parmesano (250ml) | \$220.00
- SOPA DE AJO MANCHEGA | Sopa a base de ajo, jamón serrano y pimentón (250ml) | \$190.00
- SPAGHETTI AL TOMATE | Pasta en salsa rústica de tomate y chorizo con solomillitos de res (200g) | \$192.00
- FETUCCINE A LA CREMA CON GAMBAS | Pasta larga a la crema acompañada con gambas (350g) | \$215.00
- CREMA DE TRES QUESOS | Tradicional crema de variedad de quesos importados (250ml) | \$242.00

PARA COMPARTIR

*Sujetos a disponibilidad o bajo pedido

LECHÓN ENTERO | \$3,360.00

Abierto, horneado entero con patatas y pimientos para acompañar (aprox 2,250g 6-8 personas)

FIDEUÁ | \$1,230.00

Fideos azafranados con tropezos de mariscos (aprox. 1,200g 4 - 5 personas)

LOS CLÁSICOS

- PAELLA VALENCIANA | Servida con tropezos limpios (450g orden completa) | \$420.00
- RABO DE TORO | Braseado en salsa de Ibérico y vino tinto de la Rioja (250g) | \$268.00
- FABADA ASTURIANA | Con fabes ibéricas, morcilla y chorizo (450g orden completa) | \$382.00
- CHIPIRONES EN SU TINTA | Rellenos en su tinta acompañados de arroz (180g) | \$347.00
- ARROZ CALDOSO CON MARISCOS | Arroz azafranado en su jugo, acompañado de mariscos frescos (350g) | \$330.00
- CALLOS A LA MADRILEÑA | Guisados en salsa de tomate y guindilla (350g) | \$275.00
- CHAMORRO ESTILO CANTINA | Horneado a baja temperatura servido con tortillas y guacamole (350g) | \$258.00
- PECHO DE TERNERA | Horneado, servido con patatas y pimientos confitados (350g) | \$358.00
- LECHÓN AL HORNO | Marinado y horneado, servido con patatas, pimientos confitados y guacamole (350g) | \$480.00
- CORDERO ASADO ESTILO BURGOS | Trozos mixtos de cordero horneado, patatas y pimientos riojanos (350g) | \$485.00

P E S C A D O S Y M A R I S C O S

PESCA DEL DÍA A LAS 2 OLIVAS | *Marinado con tropezos de olivas verdes y negras, perfumado con vino blanco (200g) | \$425.00*

PESCADO GETARIA | *Pescado fresco con refrito de ajo y guindilla y un toque de vinagre blanco y aceite de oliva (200g) | \$430.00*

LOMO DE PESCADO CANTÁBRICA | *En una salsa de ajo, perejil, almejas y angulinas (200g) | \$435.00*

LOMO DE PESCADO A LA ASTURIANA | *En una salsa de manzana, piquillos y sidra natural (200g) | \$395.00*

LOMO DE PESCA DEL DÍA A LA MANCHEGA | *Relleno de queso manchego sobre una cama de arroz al parmesano (200g) | \$370.00*

PESCA DEL DÍA CON FIDEOS | *Acompañado de fideos en adobo español | \$388.00*

SALMÓN A LA GALLEGA | *A la parrilla, confitado en pimentón y aceite de oliva sobre fritura de patatas (200g) | \$412.00*

PULPO A LA PIEDRA | *Marinado en aceite de oliva y pimentón, asado directamente en su mesa (200g) | \$358.00*

PESCA DEL DÍA AL CARBÓN | *Cocinado a las brasas acompañado de arroz de paella (200g) | \$412.00*

STEAK DE ATÚN AL GRILL | *Posta de atún fresco al grill, acompañado de chimichurri de aguacate, zanahoria y espárragos (200g) | \$395.00*

ATÚN A LA PIEDRA | *Sellado en láminas, preparado a la piedra en su mesa (200g) | \$398.00*

PÁMPANO A LA SAL | *Nuestro favorito *30 min. de preparación (500g) | \$460.00*

C A R N E S

FILETE DE RES CON JAMÓN IBÉRICO | *Relleno de Ibérico bañado en su salsa con patatas fritas (200g) | \$398.00*

SOLOMILLO A LA PIEDRA | *Láminas de solomillo de res preparado directamente en su mesa (200g) | \$395.00*

CACHOPO ASTURIANO | *Filete de carne relleno de jamón serrano y queso manchego español, empanado y frito) | \$375.00*

CHULETÓN A LA PIEDRA | *Láminas de chuletón de buey preparado directamente en su mesa (200g) | \$458.00*

CHULETAS DE CORDERO AL ROMERO | *Rack de cordero marinado al romero a las brasas (300g) | \$385.00*

OSSOBUCCO DE TERNERA | *Al horno en una salsa a base de vino tinto con patatas cascadas (500g) | \$395.00*

SOLOMILLO A LA LEÑA | *Solomillo de res a la leña sobre puré de patatas ahumadas (200g) | \$398.00*

SOLOMILLO AL CABRALES | *Corazón de filete sobre una cama de hojaldre en salsa de queso Cabrales (200g) | \$410.00*

CHULETÓN DE BUEY A LAS BRASAS | *500g de chuletón de buey importado a las brasas con patatas y pimientos de Padrón (500g) | \$645.00*

A V E S

PECHUGA A LAS BRASAS | *Jugosa pechuga de pollo a las brasas con papas a la francesa (200g) | \$258.00*

PECHUGA EN SALSA DE CÍTRICOS | *Con salsa de cítricos y supremas de nranja, y toronja con puré de patatas y verduras (200g) | \$238.00*

PECHUGA RELLENA DE QUESO DE CABRA Y NUEZ | *Bañada con una suave salsa de chipotle (200g) | \$310.00*

EXTRAS: AGUACATE(70g) \$53.00 JITOMATE (40g) \$35.00

COMPLEMENTOS | **Mantelería, pan, salsas, vinagre, aceite de oliva, miel y mantequilla. Tiene un costo de \$30.00 el cual es opcional si no lo requiere le sera retirado sin costo.*

LOS PRECIOS SE ENCUENTRAN EXPRESADOS EN PESOS MEXICANOS MXN E INCLUYEN EL 16% DE IVA | FORMAS DE PAGO: EFECTIVO, TARJETAS VISA, MC Y AMEX
EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS ES BAJO SU RESPONSABILIDAD | GRAMAJES EN PARENTÉISIS REPRESENTAN EL PESO DE PROTEÍNAS EN CRUDO



UN RESTAURANTE DE

Cassatt