



MENÚ 1

PRECIO

36€

APERITIVO

Pan de pueblo a la brasa con aceite de oliva virgen extra y sobrasada
Grilled village bread with extra virgin olive oil and majorcan sausage

ENTRANTE

Croquetas de jamón ibérico
Iberian ham croquettes

Ensalada César, con pollo crujiente a las almendras y lascas de queso curado
Caesar salad, with crispy almond chicken and cured cheese flakes

Pimientos rellenos con crema de queso de cabra y pesto de pistacho
Stuffed peppers with goat cheese cream and pistachio pesto

PLATO PRINCIPAL

Parrillada carne (entrecote, entraña, presa, pinchos de cordero y butifarra)
Grilled meat (entrecote, entrails, pork, lamb skewers and sausage) | (2 People)

**Todos nuestros
menús incluyen:**

Surtido de postres
Assortment of desserts

Agua + Vino de la casa
Water plus house wine

***Precios IVA incluido**



MENÚ 2

PRECIO

38€

APERITIVO

Pan de pueblo a la brasa con aceite de oliva virgen extra y sobrasada
Grilled village bread with extra virgin olive oil and majorcan sausage

ENTRANTE

Nuestras patatas bravas con salsa de chile chipotle y crema agria
Our patatas bravas with chipotle chili sauce and sour cream

Verduras a la parrilla con salsa romesco y pesto de pistachos
Grilled vegetables with romesco sauce and pistachio pesto

Tiras de calamar de potera a la brasa con mojo de su propia tinta
Grilled squid strips with their own ink mojo sauce

PLATO PRINCIPAL

Pollo a la brasa con mojo de cilantro y aceite piri-piri
Grilled chicken with coriander mojo and piri-piri oil

Filetitos de presa ibérica
Iberian prey

Dorada de encañizada con verduras y salsa romesco
Sea bream with vegetables and romesco sauce

**Todos nuestros
menus incluyen:**

Surtido de postres
Assortment of desserts

Agua + Vino de la casa
Water plus house wine

***Precios IVA incluido**

MENÚ 3

PRECIO

40€

APERITIVO

Pan de pueblo a la brasa con aceite de oliva virgen extra y sobrasada

Grilled village bread with extra virgin olive oil and majorcan sausage

ENTRANTE

Tomate de temporada "partio" con sus capellanes y encurtidos

Seasonal tomato "chop" with its chaplains and pickles

Berenjenas fritas con arrope y melaza

Fried aubergines with grape syrup and molasses

Tartar de atún BdO con salsa de mango y almendra fileteada

BdO tuna tartare with mango sauce and sliced almonds

PLATO PRINCIPAL

Costillar del Chato Murciano glaseado con salsa barbacoa a la miel

Chato Murciano ribs glazed with honey barbecue sauce

Entraña de vaca madura

Mature cow

Lubina de encañizada, con patatas asadas y mayojapo

Encañizada sea bass, with roasted potatoes and mayojapo

**Todos nuestros
menus incluyen:**

Surtido de postres

Assorment of desserts

Agua + Vino de la casa

Water plus house wine

***Precios IVA incluido**



MENÚ 4

PRECIO

43€

APERITIVO

Pan de pueblo a la brasa con aceite de oliva virgen extra y sobrasada
Grilled village bread with extra virgin olive oil and majorcan sausage

ENTRANTE

Torta crujiente de bacalao ahumado y crema de queso
Crispy smoked cod and cream cheese cake

Escalibada con su aceite de oliva virgen extra y anchoas
Escalivada with its extra virgin olive oil and anchovies

Tabla de quesos de la Sierra de Guadarrama
Table of cheeses from the Sierra de Guadarrama

PLATO PRINCIPAL

Entrecote de añejo con dos salsas (chimichurri y mostaza y miel)
Yearjo entrecote with two sauces (chimichurri sauce and mustard and honey)

Espetada de cordero con sus especias morunas y verduritas
Lamb spetada with its Moorish spices and vegetables

Taco de atún rojo del Gorjel encebollado
Gorjel red tuna taco with onions

**Todos nuestros
menus incluyen:**

Surtido de postres
Assortment of desserts

Agua + Vino de la casa
Water plus house wine

***Precios IVA incluido**