

## Entradas

(Para Compartir)

|  |                  |   |                  |
|--|------------------|---|------------------|
| <b>BOCATA DE CALAMAR FRITO</b>   | <b>\$ 46.800</b> | <b>PULPO A LA ANDALUZA</b>  | <b>\$ 89.900</b> |
| <i>Pan brioche con aros de calamar rebozados, salsa brava; sobre alioli de cilantro.</i>   |                  | <i>Pulpo parrillado terminado al horno de leña, sobre papas confitadas, tomates asados y finalizado con habas crocantes y tierra de jamón curado.</i>             |                  |
| <b>PATATAS BRAVAS</b>  | <b>\$ 39.900</b> | <b>GAMBAS Y JAMÓN</b>   | <b>\$ 88.900</b> |
| <i>Criollas con salsa brava, quesos gratinados, láminas de chorizo sarta y salsa mayo-chalaca.</i>   |                  | <i>Gambas al curry acompañadas de jamón curado, sobre pilpil cremoso, con cubos de papa crujiente, relish español, ajo y leche de tigre.</i>                      |                  |
| <b>CROQUETAS DE PATO</b>   | <b>\$ 48.900</b> | <b>ENSALADA MEDITERRÁNEA</b>  | <b>\$ 35.600</b> |
| <i>Croquetas de salsa bechamel de yuca con chistorra sobre alioli de camote, coronadas con pato confitado, tierra de jamón curado.</i>                           |                  | <i>Ensalada de cogollos, radichio, tomates uvalina, queso encurtido, champiñones, duraznos asados, nuez pecan, semillas de girasol y relish de quinoa.</i>        |                  |
| <b>MEJILLONES NOSTÁLGICOS</b>  | <b>\$ 44.600</b> | <b>ENSALADA RONDA</b>   | <b>\$ 43.600</b> |
| <i>Vodka, reducción de langostinos, puré de zapallo y chipotle, finalizados con miel de uvas acompañado de nuestras papas crujientes.</i>                        |                  | <i>Ensalada de kale y lechuga asadas al horno de leña sobre queso rulo de cabra con tomates monterosa, aceitunas moradas, avena tostada, semillas de girasol.</i> |                  |
| <b>TARTAR DE ATÚN</b>  | <b>\$ 65.700</b> | <b>HUMMUS MARROQUÍ</b>  | <b>\$ 63.400</b> |
| <i>Atún aleta amarilla, con cebolla ocañera encurtida, mazorcas baby asadas, masago y aguacate; sobre lactonesa de ají amarillo, con crocantes de maíz azul.</i> |                  | <i>Humus de garbanzo cubos de cordero acompañado de relish de pepino, tomates frescos, aceite de chorizo sarta, garbanzos crujientes y pan árabe.</i>             |                  |

## Xarcutería

|   |                   |  |                   |
|---|-------------------|--|-------------------|
| <b>TABLA DE QUESOS</b>  | <b>\$ 74.700</b>  | <b>TABLA ANDALUZA</b>  | <b>\$ 159.000</b> |
| <i>Una amplia selección de quesos españoles escogidos por su gran calidad y sabor los cuales llevarán a un recorrido por el mundo de los quesos españoles.</i>  |                   | <i>Una tabla más sutil pero que lleva en todo su aspecto el auténtico sabor español, algo Perfecto para empezar a sumergirnos en la gastronomía ibérica. Jamón ibérico de cebo, paleta ibérica asada, chorizo sarta, queso de oveja en aceituna negra acompañada de tostadas con queso poñocedo.</i> |                   |
| <b>TABLA DE EMBUTIDOS</b>   | <b>\$ 95.200</b>  |  |                   |
| <i>En España no solo reinan los jamones y los quesos, nosotros nos encargamos de llevar a tu mesa la mejor selección de embutidos para deleitar tu paladar.</i>   |                   |  |                   |
| <b>TABLA DE JAMONES</b>   | <b>\$ 120.600</b> |  |                   |
| <i>Nos sumergimos en una de las maravillas del mundo gastronómico español, nuestro maestro cortador seleccionará las mejores referencias de jamón para llevarlos a tu mesa.</i>   |                   |  |                   |
| <b>TABLA IBÉRICA</b>  | <b>\$ 242.100</b> |  |                   |
| <i>Una combinación de productos netamente ibéricos con un toque característico de la casa, una tabla con fuerza y mucho carácter. Jamón ibérico de bellota 100%, Lomo ibérico, fuet ibérico, queso ibérico con Pedro Jiménez acompañada de tostadas de pan con queso valdeon.</i> |                   |  |                   |
| <b>TAPEITO</b>  | <b>\$ 114.200</b> |  |                   |
| <i>Media ración de jamón ibérico de bellota 100% con 4 años de maduración y un linaje ibérico perfectamente cuidado, queso manchego con denominación de origen y raza manchego acompañado de miel de trufa blanca y tomates secos en aceite de oliva.</i>                         |                   |  |                   |
|   |                   | <b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100%</b>   | <b>\$ 198.000</b> |
|   |                   | <i>Un jamón 100% raza pura criado en las dehesas y alimentado directamente con bellotas, nuestro maestro cortador se encarga de cortarlo directamente para ti.</i>   |                   |
|   |                   | <b>QUESO MANCHEGO 80G</b>  | <b>\$ 47.200</b>  |
|   |                   | <i>Elaborado con leche de oveja y con denominación de origen de la mancha España acompañado de miel de acacia con injerto de trufa blanca.</i>   |                   |
|   |                   | <b>JAMÓN IBÉRICO DE CEBO 80G</b>   | <b>\$ 93.800</b>  |
|   |                   | <i>Un cruce ibérico que nos da un 50% de pureza en Raza, como un ejemplar de alta calidad es criado en la dehesas y alimentado con bellotas. Su maduración es aproximadamente de 3 años y nuestro maestro cortador se encase cortarlo directamente para ti.</i>                                      |                   |

## Raciones

## Tapas

TUMACA IBERICA 2 UND

\$ 49.900

Tosta de pan baguette, con salsa Tumaca, queso manchego fundido, jamón ibérico de cebo y miel de trufas.

CAPRICO DE CABRA 2 UND

\$ 39.900

Tosta de pan baguette con capricho de cabra en miel de melón, paleta ibérica asada y tierra de almendras.

## Fuertes

AL HORNO DE LEÑA

ARROZ CON ASADO DE TIRA

\$ 94.600

Arroz al estilo socarrat con hongos portobello, asado de tira glaseado, tomate uvalina, cebolla ocañera y alioli de albahaca y perejil.

ARROZ CON GAMBAS Y XTISTORRA

\$ 98.700

Arroz al estilo socarrat, con juz de langostinos, acompañado de gambas al curry, chistorra, chuguas encurtidas, piipil cremoso y leche de tigre.

SALMÓN MEDITERRÁNEO

\$ 84.500

Salmón al horno de leña, acompañado de hummus de frijol blanco, cogollo a la robata, rehlis de pimentones, salsa de vino blanco, almendras y uvas asadas.

NAAN DE CORDERO Y YOGURT

\$ 97.800

Cordero braseado sobre pan naan con miel de berenjenas, aderezo de yogurt, semillas de girasol, pistachos y aceite de estragón.

COELLO A LA BRASA

\$ 154.600

Coello parrillado, gratinado al horno de leña, sobre alcachofas, tomates y espinaca, acompañado de salsa de quesos.

COCHINILLO

(PARA ENAMORARSE AHORA)

\$ 149.800

Cochinillo (260gr) al horno de leña, acompañado de puré de criollas, con semillas de girasol y Sacha inchi, Bok Choi a la brasa y juz de manzanas asadas.

PANCETA DE CERDO

\$ 54.700

Panceta al horno de leña, sobre frijol negro refrito, con queso stracciatella, crocante de arracacha, finalizado con alioli de curry, aderezo de yogurt y miel de berenjenas

CODILLO DE CERDO

\$ 115.800

Codillo (900gr) cocido baja temperatura, finalizado en horno de leña, acompañado aji dulce, hinojo, cebolla ocañera, caldillo tatemado, papas criollas fritas y aceite de estragón.

POLLO PICANTON

\$ 63.499

Pollo marinado asado al horno de leña, terminado con mojo de tomates asados, relish de pimentones, hinojo, ají dulce, cebolla ocañera, alioli de manzana y aceite de estragón.

SOLOMILLO DE RES

\$ 99.800

Solomillo (250gr) asado sobre pan brioche con queso stacciatella, finalizado con salsa de hongos y miel de uvas.

RIB EYE

\$ 199.800

Rib eye importado (300gr) asado a término con chimichurri de la casa, acompañado con un contorno a elección (papas crujientes, zapallo al horno o ensalada de la casa).

TXULETA

\$ 179.800

Chuleta de res (600gr) asada a término con chimichurri de la casa, acompañada con un contorno a elección (papas crujientes, zapallo al horno o ensalada de la casa).

PESCA ROTEÑA

\$ 69.800

Pesca blanca de temporada con costra de polenta asada al horno de leña, acompañada de salsa romesco, arvejas fritas y mejillones.

ENTRAÑA A LA BRASA

\$ 79.800

Entraña (180gr) con chimichurri de la casa acompañada de papas crujientes.

## Contornos

ALCACHOFAS GRATINADAS

\$ 42.800

PAPAS CRUJIENTES

\$ 26.800

al estilo Heston Blumenthal

ZAPALLO AL HORNO

\$ 21.500

ENSALADA DE LA CASA

\$ 16.200

## Postres

EL FLAN

\$ 32.400

Flan de caramelo de menta y tomillo, con obleas de jengibre.

¡Tenemos un solo postre y es porque **no te puedes perder!**

El Churrero

Ramo de Churros

\$ 19.800

Una salsa a elección

Salsas

- Limón
- Frutos Rojos
- Nutella
- Arequipe
- Caramelo Salado
- Choco Blanco

Salsa adicional \$ 4.500