



## — COCKTAILS —

*De aperitivo*

APEROL SPRITZ 10  
Aperol, prosecco y soda, con notas cítricas y herbales

NEGRONI 10  
Gin, vermut rojo y Campari

DRY MARTINI 10  
Gin y un toque de vermut seco

PALOMA 10  
Tequila, jugo de lima y refresco de toronja



## IMPRESINDIBLES

*Algo para abrir el apetito*

GILDA MATRIMONIO 4  
La clásica con anchoa y boquerón, piparra y aceituna

CECINA DE LEÓN, PAN DE CRISTAL Y TOMATE 26  
Fina cecina servida con pan de cristal crujiente y tomate fresco

TABLA DE QUESOS ARTESANOS 18  
Degustación de quesos variados

ANCHOA 00 DEL CÁNTABRICO SOBRE BRIOCHE (3 UDS) 12  
Anchoa premium sobre pan brioche tostado y virutas de mantequilla ahumada

DEGUSTACIÓN DE OSTRAS N2 (3 UDS) 22  
Agua Chile, Bloody Mary y Ponzu, tres preparaciones para disfrutar el sabor a mar

## ENTRANTES DEL CAMPO

ENSALADA DE TOMATE RAF, CEBOLLETA Y PIPARRA 18  
Ensalada de tomate con cebolleta fresca y piparras vascas

ENSALADA TIBIA DE TIRABEQUES 16  
Ensalada con tirabeques salteados acompañados con queso feta y alioli de ajo negro

ALCACHOFAS A LA BRASA CON JAMÓN IBÉRICO 22  
Alcachofas asadas a la brasa con jamón ibérico, avellana y yema curada

RAGOUT DE SETAS 24  
Ragout de setas, yema de huevo y papada ibérica

VERDURAS A LA BRASA 16  
Selección de verduras de temporada hechas en nuestras brasas

HUEVO POCHÉ, PATATAS Y TRUFA 20  
Huevo poché sobre patatas confitadas y trufa

## ENTRANTES DE LA CASA

ENSALADILLA RUSA TRADICIONAL 14  
Acompañada de ventresca selecta y coronada con una ligera espuma de mahonesa

NEMS DE POLLO CÉSAR Y PARMESANO 16  
Crujientes hojas de lechuga rellenas de pollo al estilo César con un toque de parmesano

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 100% 7,5 | 14  
Un imprescindible: delicada bechamel con jamón ibérico

PATATAS DE LA CASA CON ALIOLI Y SALSA BRAVA CASERA 14  
Patatas fritas en dos tiempos con deliciosas salsas caseras tradicionales, terminado en mesa

TORREZNITOS 9 | 17  
Delicadas láminas de cochinillo muy crujientes

LA MEJOR TORTILLA DEL MUNDO 16  
De patata y mucha cebolla, guisada con nuestra salsa de callos

PULPO SALTEADO AL AJILLO 21  
Pulpo salteado al ajillo, acompañado de patata panadera frita y huevo frito de corral

## — PARA COMER CON LAS MANOS —

TACOS GANADORES MODULO DE TAPAS  
1º PREMIO  
Tacos de chuleta madurada,  
vinagreta de aguacate y puerro crujiente  
7,5 | 14

BURGER DE VACA MADURADA  
Burguer de 200gr, queso ahumado, lechuga,  
cebolla, tomate, pepinillo, mostaza,  
mahonesa y ketchup  
22



*Carta de otoño invierno:  
creación del chef Teto Bargueño*