



## — 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



## IMPRESCINDIBLES

*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 OO 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**

Aguachile, 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**

POQUELLO 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 kétchup

22



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