

## Entradas

(Para Compartir)

### Bocata De Calamar Frito

*Pan Brioche, calamares fritos, aioli de ñora y guindilla, salsa brava.*

\$ 36.900

### Papas Bravas

*Papas criollas crujientes, Salsa brava, alioli de chalaca, queso mozzarella, aceite de chistorra, coppa asada.*

\$ 34.000

### Croquetas De Pato

*Croquetas cremosas de bechamel de yuca y chorizo sarta, con topping de pato confitado sobre emulsion de batata.*

\$ 42.600

### Mejillones Nostálgicos

*Juz de crustaceos, chipotle, puré de calabaza, perejil, vodka, miel de uvas, acompañado de papas crujientes.*

\$ 39.800

### Tartar De Atún

*Atun aleta amarilla, Lactonesa de aji amarillo y grasa de tocino, mazorquitas asadas, ikura, cebollas encurtidas.*

\$ 48.300

### Pulpo A La Andaluz

*Papas confitadas y ahumadas, aceite de xhistorra, ñoras y pulpo parrillado, tomate al horno y tierra de de jamón ibérico.*

\$ 78.800

### Gambas y Jamón

*Gambas parrilladas sobre pilpil cremoso, jamon de campo, tostones de patata y relish de pimientos frescos.*

\$79.100

### Ensalada Mediterranea

*Tomates uvalina, relish de quinua, pecanas, Duraznos asados, pepino europeo, queso fresco, cogollos, Radiccio.*

\$ 29.900

### Ensalada Ronda

*Tomate monterosa, aceitunas moradas, Queso fresco de cabra, Cogollos y kale a la brasa, avena crujiente y semillas de girasol.*

\$ 34.000

### Hummus Marroquí

*Hummus de garbanzo, cordero, aceite de chistorra y relish de pepino.*

\$ 38.000

## Tapas

### Tumaca Iberica 2 und

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

\$45.400

### Capricho de Cabra 2 und

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

\$ 34.800

## Xarcutería

### Tabla De Quesos

*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.*

\$ 70.700

### Tabla De Embutidos

*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.*

\$ 91.200

### Tabla De Jamones

*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.*

\$ 116.600

### Tabla Ibérica

*Una combinación de productos netamente ibéricos con una todo 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*

\$ 238.100

### Tabla Andaluza

*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 poñecedo.*

\$ 155.000

## Raciones

### Jamón Ibérico De Bellota 100%

*Un jamón 100% raza pura criado en las dehesas y alimentado directamente con bellotas, nuestro maestro cortador se encarga de cortarlo directamente para ti.*

\$ 194.000

### Jamón Iberico De Cebo 80g

*En España no solo reinan los jamones y los quesos y nosotros nos encargamos de llevar a tu mesa la mejor selección de embutidos para deleitar tu paladar.*

\$ 89.800

### Queso Manchego 80g

*Elaborado con leche de oveja y con denominación de origen de la mancha España acompañado de miel de acacia con injerto de trufa blanca.*

\$ 43.200

# Fuertes

## AL HORNO DE LEÑA

### Arroz Con Asado De Tira

Arroz con jugos de carne, asada de tira glaseado y cocido a baja temperatura, orellanas y tomates.

\$ 55.500

### Arroz Con Gambas Y Xtistorra

Base de langostinos, gambas, xistorra, aioli de lima

\$ 94.400

### Salmón mediterraneo

Salmón terminado al horno, sobre hummus de frijol blanco, relish mediterraneo, cogollis asados.

\$ 56.400

### Naan De Cordero Y Yogurt

Cordero braseado, bañado con salsa tipo mole, servido sobre pan tipo Naan, aderezo de yogurt griego y aceite de estragón.

\$ 54.000

### Coello a la Brasa

Conejo asado al carbon, bañado en salsa de quesos y gratinado en horno de piedra, servido con alcachofas y tomates

\$ 86.500

### Cochinillo (Para Enamorarse Ahora)

Cochinillo asado (260 gr) terminado en horno leña, emulsion de criolla, sachá inchi y semillas de girasol. espinacas y bok choy asados al carbón. juz de manzanas asadas.

\$ 57.900

### Panceta De Cerdo

Panceta de cerdo, terminada en horno de leña, servida sobre refrito de frijol negro, terminada con aioli de ñoras, cilantro y curry.

\$ 55.100

### Codillo De Cerdo (900gr)

Cocido a baja temperatura terminado al horno de leña, crujientes, Caldillo tatemado, papa amarillo.

\$ 96.900

### Pollo Picanton

Marinado y asado en horno de leña, terminado con mojo de tomates asados, sobre relish de pimientos frescos, compota de cebollas y alioli de manzanas.

\$ 46.000

### Solomillo De Res

Solomillo de res(260 gr) en salsa de hongos, foie grass, sobre brioche dorado en grasa de ibérico.

\$ 65.800

### Rib Eye

Rib eye X 300 gr, reduccion de jerez, juz de ternera y chimichurri, con acompañamiento a elección.

\$ 184.000

### Txuleta

Chuleta de res de 600 gr, asada a termino, con acompañamiento a elección.

\$ 169.000

## Contornos

### Alcachofas Gratinadas

\$ 34.200

### Papas crujientes al estilo Heston Blumenthal

\$ 16.800

### Zapallo al horno

\$ 13.900

### Ensalada de la casa

\$ 14.900

## Postres

### El Flan

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

\$ 24.000

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

## El Churrero

### Ramo de Churros

Una salsa a elección

\$ 18.000

### Salsas

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

Salsa adicional \$ 4.500