

PRODUCTOS GOURMET PARA ABRIR BOCA

Cecina D.O. León	18 €
Fuente de pimientos asados (v)	12 €
Queso de oveja con lavanda y miel VillaDharo con membrillo	16 €
Anchoas artesanales del Cantábrico "La Machina de Santonia"	unidad 6 €
Morcilla seguntina "El Doncel"	10 €
Torrezno de papada "El Doncel"	6 €
Ración de oreja estilo Bajá	12 €
Medallones de foie-grass (100% pato) con manzana caramelizada	16 €
Croquetas de jamón	unidad 1,5 €
Huevos rotos con cecina	12 €
Pan con tomate y aceite premium (a elegir una variedad entre cuatro disponibles)	3 €
Pan (también disponible sin gluten)	1 €
Servicio de aceite premium (a elegir una variedad entre cuatro disponibles)	1 €

ENSALADAS

Elaboramos nuestras ensaladas en el momento, con productos frescos y de temporada, y nuestros aliños caseros que las acompañan.

Pimientos asados sobre ascuas con bonito escabechado en la casa	16 €
Ensalada de temporada	13€
Ensalada de tomates variados con mozarella	13€

NUESTROS PLATOS DE CUCHARA

Con la llegada del verano suben las temperaturas, e introducimos platos mas frescos que nos ayudan a pasar estas temperaturas

Sopa fría de yogur y pepino con cilantro y hierbabuena	12 €
Humus de judías con anacardos y zanahorias aliñadas	14 €
queso al horno	15€

NUESTRAS HAMBURGUESAS:

Hacemos nuestras hamburguesas con carne de Angus de piezas nobles picada a mano

Simple (180gr carne) y queso ahumado	12 €
Pulled pork (queso, cebolla encurtida, tomate)	14 €
Doble carne (360gr carne) y queso	18 €
Vegana	12 €

CARTA DE VERANO

NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES A LA BRASA

Pueden ver tanto nuestra parrilla como nuestra selección de carnes de vacuno en nuestra cámara de maduración Dry Aged. Nuestro cocinero selecciona la maduración idónea para cada pieza. Hacemos todas las carnes a la brasa en carbones vegetales de gran calidad, que aportan a la carne su característico toque y aroma ahumado. Creemos que esa la forma más noble de tratar nuestras piezas.

Chuletón de Novilla con maduración de 20 días	50 €
Chuletón de Frisona con maduración de 25-40 días	70 €
Chuletón de Rubia Gallega con maduración de 50-60 días	Precio kg 60 €
Chuletón de Sashi con maduración de 40 días	60 €
Chuletón angus	80 €
Picaña de Simmental	17 €
Magret de pato con salsa Cumberland	14 €
Entrecot de lomo bajo	18 €

EN EL HORNO DE LEÑA

En toda la Sierra Norte de Guadalajara, tanto el cabrito como el cordero son de una calidad excepcional. Para realzar su sabor, los asamos a modo tradicional, con tan sólo un poco de sal de las Salinas de Saelices y agua, sobre una cama de patatas, en nuestro horno de leña.

¼ de cordero asado con patatas panadera (por encargo)	60 €
¼ de cabrito sierra norte de asado con patatas panadera (por encargo)	70 €

NUESTROS GUISOS Y PESCADOS

Como alternativa a la parrilla, os ofrecemos esta serie de platos para complementar el menú. El bacalao en salazón era el único modo en el que el pescado de mar llegaba a esta zona, por su lejanía con la costa.

Curry rojo con albóndigas	15 €
Bacalao a nuestro estilo	14 €
Postre casero	6,5 €

AGUA RESPONSABLE

De acuerdo con nuestro compromiso con el medio ambiente hemos eliminado de nuestro restaurante las aguas embotelladas.

Pida su agua a 1€ por mesa y se la rellenaremos tantas veces como quiera.

CARTA DE VERANO

MENÚS ESPECIALES

Todos los menús incluyen pan, agua, postre.
Consúltenos para menús de celíacos y vegetarianos

MENÚ DE VERANO

Precio por persona: 35 €

Entrantes

Tortillita de de torreznos y cebolla encurtida con alioli de ajo negro
Pincho ganador de ruta de la tapa medieval 2024

Primer Plato

Ensalada templada de zanahoria con nuestro humus

o

Sopa fría de yogur pepino cilantro y hierbabuena

Segundo Plato

Curry rojo de albóndigas

MENÚ N.1

Para 2 personas: con cordero 70€, con cabrito 76€ (SOLO POR ENCARGO)

Ensalada de temporada

1/4 de cabrito o cordero lechal asado en horno de leña con patatas panadera

MENÚ N.2

Para dos personas: 67 €

Ensalada de pimientos asados sobre ascuas y bonito escabechado en la casa.

o

Ensalada de temporada

Chuletón a la parrilla con patatas asadas. (1kg aprox.)

MENÚ N.3

Para 2 personas: 82 €

Ensalada de pimientos asados sobre ascuas y bonito escabechado en la casa.

o

Ensalada de temporada

Chuletón de Frisona con maduración de 25 días con patatas asadas. (1 kg aprox.)

MENÚ N.4

Para 2 personas: 78 €

Ensalada de pimientos asados sobre ascuas y bonito escabechado en la casa

o

Ensalada de temporada

Chuletón de rubia gallega o Sashi con maduración de +50 días con patatas asadas (1kg aprox.)

MENÚ Angus

Para 2 personas: 115€

Ensalada de temporada

Chuletón de BLACK ANGUS

Fuente de pimientos asados sobre ascuas