

## Entrantes fríos

### Virutas de Foie

Reducción de vino tinto y aceite de albahaca  
12,00 €

### Ostras Guillardau nº 2

Lima y perlas de limón  
8,00 € (2 unidades)

### Steak tartar de vaca charolesa

en pan polar  
12,00 € (2 unidades)

### Anchoa del cantábrico

En pan polar  
6,00 € (2 unidades)

### Lata de anchoas en A.O.V.E.

22,00 € (12/14 unidades)

### Lata de anchoas en MANTEQUILLA

22,00 € (12/14 unidades)

### Zamburiñas en ceviche mejicano

con aguacate y gambones  
20,00 € Rac. (6 unidades)  
10,00 € ½ (3 unidades)

### Carpacho de Ventresca de atún rojo de almadraba

Queso Payoyo y huevas de trucha  
20,00 € Rac. 14,00 € ½

### Cecina de Buey

12,00€ ½ 18,00€ Rac.

### Picaña de vaca La Perdida

(5 meses de maduración)  
A.O.V.E. BASILIPPO EN PAN GALLEGO  
16,00 € Rac. (8 unidades)  
9,00 € ½ (4 unidades)

### Lomo de sardina marinada

guacamole en pan de queso  
8,00 € 2 unidades

### Lomo de Bacalao Ahumado

Queso Gouda y huevo de codorniz sobre pan de  
semillas  
8,00 € 2 unidades

### Tabla de queso selectos

Gorgonzola dulce italiano,  
Apolonio en A.O.V.E y cabra payoya  
12,00 € Rac. 6,00 € ½ Rac.

## Ensaladas

### Timbal de ensaladilla de Pulpo

6,00 €

### Ensalada de navajas gallegas

Tomate, algas, pipas de calabaza  
y salsa yogur, mango y habanero  
16,00 €

### Ensalada de chipirones salteados

Vinagreta de pimentón y ensalada de brotes  
13,00 €

### Atadillos de espárragos asados

Perlas de mozzarella, tomate intenso  
y vinagreta balsámica de piñones  
12,50 €

## Entrantes calientes

### Tranchas de foie

En torrija de frambuesa  
15,00 € dos unidades

### Cazuela de queso provolone

Horneado a la provenzal  
9,00 €

### Trío de croquetas caseras

Cochifrito, del Puchero y gambón al ajillo  
9,00 € (3+3+3)

### Alcachofa de temporada

A la plancha con jamón y jugo ibérico  
12,50 €

## Huevos camperos

### Huevo de Oca frito con gambas de cristal

pisto de Los Palacios y Parmentier de ajo  
18,00 €

### Habitas mini baby

Huevos poché y jamón de buey  
16,00 €

### Callos de pata y morro

Huevos fritos, patata y cebolleta tierna  
16,00 €

## De la mar

### Carabinero de Huelva

Al horno con suave de ajo, tomate y albahaca  
16,00 € x 100 g  
150 g. aprox. la unidad

### Tataki de atún rojo

16,00 €

### Lomo de corvina de Isla Cristina

Confitado al pilpil  
18,00 €

## Nuestros arroces

(PARA COMPARTIR)

Boletus y solomillo de vaca  
“al punto”

27,00 € (MELOSO)

Carrillada de atún rojo salvaje

32,00 € (CALDOSO)

Pato azulón y foie a la plancha

27,00 € (SECO)

## Carnes

Mollejas de ternera

Patatas y parmentier de ajo frito

17,00 €

Costillar de Agnei

Asado en su jugo a baja temperatura

18,00 €

¼ de cochinillo de Segovia

Asado crujiente en su jugo a baja temperatura

35,00 €

Brazuelo de lechazo

Asado en su jugo a baja temperatura

25,00 €

## A la brasa

Lomo de cerdo negro

4,00 x 100 g,

350/400 g peso aprox unidad

Solomillo de vaca Charolesa

27,00 € (+ 250 g.)

Solomillo de toro de aldea

30,00 € (+ 250 g.)



Charolesa y Frisona  
Finca La Perdida



Black Angus



Simmental



Buey Gallego



Buey Cacheno

# Nuestras carnes



La Perdida

## SELECCIÓN DE VACUNO A LA BRASA

### GANADERÍA FINCA LA PERDIDA

Razas Charolesa y Frisona en pureza o mixta, selección de los mejores chuleteros. Criadas en libertad en nuestra finca, con pastos propios. Más de 7 años de edad. Madurada en nuestras instalaciones entre 90-160 días.

	restaurante	para llevar
Maduración 90-120 días	75,00 € (Kg)	50,00 € (Kg)
Maduración +120 días (ver disponibilidad)	80,00 € (Kg)	55,00 € (Kg)
Solomillo (250 gr. aprox.)	27 €/pieza	16 €/pieza

### CHULETEROS PREMIUM DE VACAS DE ALDEA

Razas Simmental (Fleckvieh), Hereford, Minnota, Maronesa, Rubia Gallega, según disponibilidad. Aprox. 6-8 años de edad. Chuleteros seleccionados en origen.

	restaurante	para llevar
Maduración + de 70 días.	89,00 € (Kg.)	58,00 € (Kg.)

## SELECCIÓN DE BUEYES CASTRADOS ANTES DEL AÑO

### BUEYES DE ALDEA

Razas cachena, wagyu, charolés, pirenaica, minnota. Con más de 7 años de vida y una maduración superior a 7 meses.

	restaurante	para llevar
Chuletón a la brasa	130,00 € (Kg.)	95,00 € (Kg.)

### BUEY GALLEGO DE LYO

Raza Rubia Gallega, con más de 7 años de vida y una maduración superior a 20 meses.

	restaurante	para llevar
Chuletón a la brasa	150,00 € (Kg.)	120,00 € (Kg.)

## ASADOS en su jugo A BAJA TEMPERATURA

1/4 COCHINILLO ASADO	35,00 €
BRAZUELO DE CORDERO	25,00 €

## NUESTRAS GUARNICIONES

PATATAS FRITAS	4,50 €
PATATAS ASADAS	4,50 €
PIMIENTOS DE PADRÓN	4,50 €
ENSALADA (tomate, pimiento y cebolla)	4,50 €



y nuestra web

  
**MICHELIN**  
2020

## Postres

### Crema de mango y maracuyá

Granizada de hierbabuena y bizcocho aéreo  
5,00 €

### Suave de poleá templada

Reducción de vino tinto y bizcocho de especias  
4,50 €

### Copa de piña Colada

Crema de leche de coco, helado y piña estofada.  
5,00 €

### Sopa de chocolate blanco al P.X

Frutas rojas de temporada  
5,00 €

### Coulant de Chocolate negro

Y helado de vainilla  
5,00 €

### Torrija de Brioche

Caramelizada a la miel y helado de palo cortado  
6,00 €

### Torta de Alcalá

Suave de queso y confitura de fresa.  
5,00 €

### Tocinillo de cielo

Piñones y helado de mandarina.  
5,00 €

Y PARA ACOMPAÑAR NUESTROS POSTRES

### EXPRESSO MARTINI

Vodka y café con un toque de cacao  
4,00 €

## Cócteles

### Mojito

Ron con toque de lima y hierbabuena fresca

9,50 €

### Piña Colada

Ron blanco con cremoso de coco y piña

9,50 €

### Tequila Sunrise

Zumo de naranja con tequila y un destello de granadina

9,50 €

### Caipirinha

Licor Cachaza y zumo de limas frescas

9,50 €

### Tom Collins

Ginebra aromática con zumo de limón

9,50 €

### Tropical Bourbon

Bourbon con maracuyá y fresón

9,50 €

## Cócteles sin alcohol

### Mojito

### Tequila Sunrise

### Piña Colada

### Manzanita ácida

7,00 €