

CARTA / MENU



Aperitivos / Appetizers

Tabla de jamón o lomo ibérico / Platter of iberian ham or cured sirloin	21,00 €
Tabla de quesos selección de la casa / Cheese platter with a selection of local cheeses 🍷	19,00 €
Tortilla individual de patata al estilo de la abuela / Grandma's style Spanish potato omelet 🍳	11,00 €
Croquetas variadas / Assorted croquettes 🍷 🌾 🍳 🍷 🍳 🌿	15,00 €
Ensalada de tomate de la huerta con ventresca y AOVE / Garden's tomato salad with tuna belly and AOVE 🌿	12,00 €
Ensalada templada de queso de cabra con bacon / Warm goat cheese salad with bacon 🌐 🍷	15,00 €

Entrantes / Starters

Gazpacho de mango con gambas picantes / Mango gazpacho with spicy prawns 🍷 🌿	16,00 €
Crema de calabaza / Pumpkin soup	14,00 €
Habitas tiernas con virutas de jamón ibérico y huevo de corral / Baby brad beans with shavings of iberian ham and free-range eggs 🍳	16,00 €
Bacalao dorado / Portuguese style scrambled eggs, chips and cod 🌿 🍷 🌐 🍳 🍳 🍷 🌿 🍷	15,00 €
Huevos rotos con jamón ibérico y patatas fritas / Fried eggs with iberian ham and French fries 🍳	14,50 €
Revuelto de setas, trigueros y gambas / Scrambled eggs with mushrooms, wild asparagus and shrimps 🍷 🍳	13,00 €
Pisto con huevos fritos y jamón / Ratatouille with fried eggs and ham 🍳	15,50 €
Migas extremeñas con huevos escalfados / Extermenian Garlic breadcrumbs with fried eggs 🌾 🍳	16,00 €

Caza / Hunt










Albóndigas de jabalí a la canela con chips de boniato / Cinnamon wild boar meatballs with sweet potato chips 🌾 🍳 🌿	19,00 €
Solomillo de venado marinado con bayas de enebro / Venison tenderloin marinated in juniper berries 🍳 🌿	20,00 €
Magret de pato a la sal / Duck breast with salt	21,00 €
Confit de pato con salsa de frutos rojos / Duck confit with red fruits sauce 🌿	18,50 €

Servicio de pan y aperitivo 1,50€
/ Bread and appetizer service €1.50












Apio Celery	Crustáceos Crustaceans	Frutos cáscara Nuts	Gluten Gluten	Huevos Eggs	Lácteos Dairy	Moluscos Molluscs	Mostaza Mustard	Pescados Fish	Sulfitos Sulfites	Soja Soy




















Carnes / Meat

Solomillo de ternera con patatas fritas / Beef tenderloin with French fries 	25,00 €
Carrilleras de ibérico con puré trufado y yuka frita / Iberian pork cheeks with truffled mashed potatoes 	24,00 €
Pollo asado con manzana, fruto secos y puré de patata / Roasted chicken with apple, nuts and mashed potatoes   	20,00 €
Secreto ibérico con chutney de manzana y pera / Iberian cured pork with apple and pear chutney    	22,00 €
Solomillo de ibérico con salsa de manzana y puré de patata / Iberian sirloin steak with apple sauce and mashed potatoes	21,50 €

Pescados / Fish
















Lomo de bacalao en salsa de cerveza negra y crujiente de pan / Cod loin in black beer sauce and crusty bread  	23,00 €
Salmón a la naranja con verduritas / Salmon with orange sauce and vegetables 	24,00 €
Dados de merluza rebozada con pimientos caramelizados / Battered hake cubes with caramelized peppers    	26,00 €
Chipirones encebollados con arroz basmati / Squid with onions with basmati rice 	20,00 €
Lubina con salsa de lima y coco / Sea bass with lime and coconut sauce   	22,00 €

Postres / Desserts

Tarta de la abuela con helado / Grandma's cake with ice cream   	7,00 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla / Chocolate coulant with vanilla ice cream   	7,00 €
Natillas caseras con canela / Homemade custard with cinnamon   	5,00 €
Tarta de queso a nuestro estilo / Cheesecake our style   	7,00 €
Tulipas de fruta de temporada / Seasonal fruit tulips    	6,00 €
Helados variados / Assorted ice cream 	6,00 €



Sugerencias del Chef / Chef's Suggestions

Paté de perdiz casero con AOVE / Homemade partridge pâté with EVOO	 	12,00 €
Ensalada de gorgonzola con peras caramelizadas / Gorgonzola salad with caramelized pears		14,00 €
Pastel de verdura con salsa de curry langostinos panko / Vegetable pie with panko prawn and curry sauce	   	16,00 €
Rodaballo dorado a la mantequilla negra con patatitas / Turbot browned in black butter with small potatoes	   	28,00 €
Codillo crujiente guisado y asado / Stewed and roasted crispy pork knuckle		21,00 €
Hojaldre de manzana con helado de vainilla / Apple puff pastry with vanilla ice cream	  	8,00 €



Crustáceos
Crustaceans



Frutos cáscara
Nuts



Gluten
Gluten



Huevos
Eggs



Lácteos
Dairy



Pescados
Fish















Sulfitos
Sulfites











Soja
Soy



Menú infantil / Children's menu

Spaguetti con salsa boloñesa / Spaghetti with bolognese sauce	 	12,00 €
Sopa de cocido / Cooked soup	 	9,00 €
Crema de verduras / Vegetables cream		10,00 €
Arroz blanco con tomate y huevo fritos / White rice with fried tomato and egg		11,00 €
Escalope de ternera con patatas fritas / Beef milanese with French fries	 	13,00 €
Pizza de jamón y queso / Ham and cheese pizza	 	10,00 €
Hamburguesa con patatas fritas / Burger with fries	 	14,00 €
Filete de merluza rebozado / Breaded hake fillet	  	14,00 €

Postres / Desserts

Coulant de chocolate con helado de vainilla / Chocolate coulant with vanilla ice cream	  	7,00 €
Helados variados / Assorted ice cream		6,00 €
Fruta del tiempo / Seasonal Fruit		5,00 €
Yogur / Yoghurt		4,00 €
Natillas caseras con canela / Homemade custard with cinnamon	  	5,00 €



Gluten Huevos Lácteos Pescados
Gluten Eggs Dairy Fish