

**ENTRANTES**

Ostras Gillardeau N. 2 natural, brasa o gratinada.....	6 €
Tartar de remolacha asada a la Sal .....	17 €
Ensalada de burrata, presa curada casera y pistachos caramelizados .....	18 €
Steak tartar tradicional .....	26 €
Corte de Foie-Grass con teja crujiente de pan dulce en ensalada .....	28 €
Steak tartar de vacuno con tuétano .....	29 €
Jamón Ibérico 5 Jotas.....	35 €
Caviar Imperial 10 Gr. ....	35 €
Caviar Imperial 30 Gr. ....	95 €
Rollito de langostino tigre con vinagreta.de soja y ensalada.....	6 €
Mini brioche de txangurro .....	6,5 €
Mini brioche de pringá.....	6,5 €
Torreznos rustidos .....	10 €
Los callos de Urrechu .....	14 €
Croquetas de gamba blanca de Huelva.....	15 €
Croquetas de cecina de León .....	15 €
Verdinas con gamba roja y albahaca .....	24 €
Revuelto terminado en mesa de gamba blanca de Huelva y erizo .....	25 €

**VERDURAS A LA BRASA CON MADERA DE NARANJO**

Col morada asada con vinagreta de pistacho y manzana .....	12 €
Pimientos del piquillo asados y confitados en su jugo.....	12 €
Puerros con queso D.O Idiazabal .....	15 €
Zanahorias asadas con puré de raíces y pistacho roto .....	15 €
Aguacate asado con crema de burrata y tomatitos.....	16 €
Shitake a la brasa con yema de huevo y puré ahumado.....	18 €
Alcachofas a la brasa con puré de castañas y jugo de setas .....	18 €

**PESCADO A LA BRASA CON MADERA DE OLIVO**

Bacalao Tellagorri .....	26 €
Lubina salvaje asada con mantequilla de hierbas e infusión de setas .....	26 €
Salmonete asado con zanahoria, percebes y tomate confitado .....	27 €
Galete de atún rojo con pastel de patatas y piquillo confitado .....	30 €
Pulpo a la brasa con puré cremoso.....	30 €

**PREGUNTA POR NUESTRAS CAPTURAS DEL DÍA**

**SI ES ALÉRGICO A ALGÚN PRODUCTO NO DUDE EN CONSULTÁRNOSLO.**

**PRECIOS CON IVA INCLUIDO.**

**CARNE A LA BRASA CON MADERA DE ENCINA****Raza Frisona**

Corte de lomo alto (300 gr).....	33 €
Tronco de solomillo (250 gr).....	36 €
Entrecote (500gr).....	46 €
Chuleta 1kg.....	62 €
Chuleta 1.5 kg.....	93 €
Cowboy.....	95 €
TomahHawk.....	160 €

**Raza Charra Nacional**

Corte de lomo alto (300 gr).....	34 €
Entrecote (500gr).....	49 €
Chuleta 1kg.....	75 €
Chuleta 1.5 kg.....	112 €

**Raza Simmental**

Corte de lomo alto (300 gr).....	36 €
Entrecote (500gr).....	50 €
Chuleta 1kg.....	80 €
Chuleta 1.5 kg.....	120 €

**Raza Black Angus Nebraska**

Corte de lomo alto (300 gr).....	48 €
Corte de lomo alto (500 gr).....	80 €
Corte de lomo alto (1 kg).....	160 €

**OTRAS SUGERENCIAS**

Hamburguesa de vacuno madurado de chuleta madurada con queso de vaca.....	24 €
Coquelet asado, trufa de verano y crema de calabaza con mandarina.....	25 €
Goulash de jabalí y ravioli de hongos con foie-gras.....	25 €
Jarrete de ternera lechal.....	65 €

**GUARNICIONES**

Patatas fritas naturales.....	6 €
Cebollitas caramelizadas con ajo negro y tomillo.....	6 €
Pimiento rojos asados al carbón.....	6 €
Verduras salteadas.....	6 €
Espinacas a la crema.....	6 €
Salsa de pimienta verde fresca.....	5 €
Salsa Bearnesa.....	5 €

**SERVICIO DE PAN Y APERITIVOS 3 €**