



Entrantes / Starters

Surtido de ibéricos con queso Extremeño.....	21.00
<i>Assortmen of iberian with chesse</i>	
Jamón Ibérico de Bellota	20.00
<i>Iberian "Bellota" ham (premium quality)</i>	
Lomo doblado artesano de Bellota	20.00
<i>Traditional-style cured pork loin</i>	

Alcachofas salteadas en salsa de ajitos y langostinos.....	10.50
<i>Sauteed artichoches in garlic and prawn sauce</i>	
Setas a la parrilla con jamón ibérico.....	10.50
<i>Grilled mushroom with iberian ham</i>	
Salteado de verduras con crujiente de bacon y ali-oli Gratinado.....	12.00
<i>Sautee vegetable with crispy bacon and baked ali-oli</i>	
Croquetas artesanas de jamón ibérico.....	11.00
<i>Iberian ham croquettes</i>	
Crujiente de gamba cristal y wakame.....	12.00
<i>Fritters crystal shrimp and wakame</i>	
Revuelto de ahumados.....	12.00
<i>Scrambled smoked fish with thin fries</i>	
Bacalao Dorado.....	12.00
<i>Scrambled eggs with cod cut very small fried with onion and crispy fries</i>	
Escalopines de foie fresco con fruta a la parrilla	17.00
<i>Grilled fresh foie escalopes with seasonal fruit</i>	

Ensalada de ahumados con salmorejo	10.50
<i>Smoked salad with salmorejo</i>	
Ensalada de pimientos asados con ventresca	12.00
<i>Roasted peppers with tuna ventresca salad</i>	
Ensalada de aguacate, frutos secos, cebolla caramelizada tomate y vinagreta miel-mostaza.....	14.00
<i>Avocado salad, nuts, caramelized onion and honey mustard vinaigrette</i>	

Pescados/Fishes

Lomo de bacalao alto confitado sobre pisto manchego.....	16.00
Cod loin on vegetable ratatui	
Tatataki de atún rojo con nuez de wasabi.....	16.00
Red tuna tataki on vegetables with wasabi	
Chipirones a la parrilla con arroz negro gratinado.....	16.00
Grilled squid with black rice gratin	
Pulpo a la parrilla con aceite rojo y patatas a la gallega	18.00
Grilled octopus with red oli	

Carnes/Meats

Wok de verduras, taquitos de pollo con un toque de soja.....	13.50
Wok of vegetables and chicken with a touch of soy	
Carrilleras estofadas al vino tinto D.O. Ribera del Guadiana.....	14.00
Pork cheeks in red wine sauce	
Chuletitas de cordero lechal.....	17.00
Suckling lambs chop	
Pluma ibérica a la sartén con picada de aceite, ajo y perejil ...	18.00
Iberian pork premium quality	
Presa ibérica a la parrilla.....	18.00
Iberian pork fillet	
Costillar de ternera adobada elaborada a baja temperatura.....	19.00
Rack marinated and roasted veal	
Pierna de cordero lechal al horno.....	20.00
Leg of suckling lamb	

Carnes Vaca Selecta. Mínimo 20 días de maduración

Select Beef. Minimum 20 days of maturation..

Entrecot-Lomo bajo 350-400g	22.00
Chuletón marcado y piedra para terminar	45.00 €/kg
Tomahawk marcado y piedra para terminar	55.00 €/kg

Postres/Desserts

Leche frita con miel, azúcar de canela sobre crema inglesa ..	5.00
Fried milk with cinnamon sugar and custard	
Coulant de chocolate artesano y helado de vainilla.....	5.50
Chocolat coulant and vanilla ice cream	
Tiramísu al estilo tradicional italiano.....	5.00
Homemade tiramisù	
Serradura Portuguesa.....	5.00
Condensed milk cream and cookies powder	
Tarta de queso al estilo "la viña" con nuestro toque.....	5.00
Cheesecake	