

## entrantes de La Huerta

- Salmorejo con virutas de cecina y huevo 6€  
Ensalada de cuatro tomates de temporada 10€  
Ensalada de burratina y pampinas con pesto de tomate seco 11€  
Puerros navarros con vinagreta de frutos secos 10€  
Coliflor a la importancia 10€  
Croquetas caseras de boletus 10€  
Tempura de la huerta con sambaizu y mayonesa de aceituna y cúrcuma 10€  
Tortilla de collejas y huevos ecológicos 10€  
Parrillada de verduras de temporada con salsa romescu 10€

## entrantes de La Vaca

- Cecina de León con lascas de queso manchego 12€  
Carpaccio de jamón de vaca rubia gallega 12€  
Queso Divirín de las Jarradillas gratinado con mermelada de aceituna 14€

## esta temporada la Huerta nos da...

- Alcachofas naturales confitadas en flor con aceite arbequina 13€  
Setas de temporada con crema de chirivía y yema de huevo de corral 13€  
Menestra de nuestras mejores verduras 12€  
Huevos fritos de caserío con patata monalisa poché y paté de trufa 12€

## menú entre-huerta 19€

a elegir:

- salmorejo con virutas de cecina
- menestra de verduras

Principal: 250gr de entrecot de ternera a la parrilla con patatas fritas caseras

## la Vaca mejor guisada

- Mollejas de ternera flambeadas al brandy 14€  
Carrilleras de ternera gallega glaseadas en su jugo  
con parmentier de patata agria 13€  
Albóndigas de rabo de vaca gallega con puré especiado de  
calabaza asada 14€  
Tuétano de vaca al horno con tartar de remolacha encurtida 14€

## los cortes de la Vaca

- Steak tartar picado a cuchillo con helado de mostaza antigua 15€  
Tataki de lomo de vaca gallega marinado en sambaizu con quinoa crujiente 14€  
Hamburguesa de vaca gallega madurada a la parrilla 12€  
Solomillo de vaca gallega con salsa de boletus 19€  
Picaña de ternera a la brasa con nuestra salsa chimichurri 16€  
T-bone, 1kg de lomo bajo y solomillo (3 personas) 18€ *por persona*  
  
Lomo alto de vaca vieja rubia gallega madurada (aprox. 40 días) 60€/Kg  
Lomo bajo de vaca vieja rubia gallega madurada (aprox. 40 días) 60€/Kg

## postres caseros

- Tarta de queso con mango y miel de jengibre 5,5€  
Cuajada de leche fresca de oveja con miel y nuez pecana 5€  
Tarta fina de manzana con helado de vainilla 5,5€  
Chocolates en tres texturas 6€  
Peras al vino con crema de queso 5€