

Los platos de la carta pueden variar por cuestiones de mercado, pero siempre manteniendo la misma estructura

COMENCEMOS	1/2	Ración
Paleta ibérica de bellota 100%	100g	19,00€
Anchoa López "00"	(und)	3,00€
Boquerones en vinagre	--	10,00€
Gilda	--	2,5€
Matrimonio	--	2,5€
Ensalada de pimientos asados	--	12,00€
Ensalada de burrata con puerro asado, anchoa y aceituna	--	16,00€
Ensaladilla Rusa	--	10,00€
Patata revolcona con torreznos	--	12,00€
Alcachofa con torta del casar	(und)	4,00€
Croqueta artesana de jamón	(und)	1,40€
Buñuelos de bacalao	(und)	1,40€
Patatas bravas a la madrileña	--	10,00€
Alitas de pollo deshuesadas en salsa de chiles dulces	--	12,00€
Tortilla de gamba blanca de Huelva	--	15,00€
Tortilla de patatas	--	11,00€
Oreja de cerdo a la madrileña	--	12,00€
Albóndigas de jabalí en salsa	--	15,00€
Raviolis de ciervo	--	15,00€
Steak tartar de vaca	--	18,00€
Hamburguesa de vaca madurada	--	15,00€
Callos a la madrileña	--	15,00€
Chuleta de vaca gallega madurada	--	45€/kg
Codorniz estofada en salsa de manzanilla	--	16,00€
Costilla de cerdo con salsa barbacoa	--	15,00€
Arroz de marisco con carabinero (precio por persona)	--	15,00€
Tarta de queso	--	7,00€
Chocolate	--	7,00€

Servicio de pan 1.50 €  
Servicio de agua 1,50 €  
Coméntenos sus alergias y le asesoraremos.