



SUGERENCIAS DEL DÍA

CALABAZA ASADA CON MIEL DE ROMERO,
CREMOSOS DE QUESO DE CABRA, RÚCULA, BERROS Y NUECES PECANAS

14 €

BURRATA CON TOMATES AL FUEGO VIVO
PESTO ROJO Y SALSA GREMOLATA

17 €

1/2 POLLO CAMPERO A LA BRASA
Raza: D.O. Label Rouge

33 €

PICAÑA DE MACHO CASTRADO
BUEY GALLEGO - 60 DÍAS DE MADURACIÓN

178 € / kg.



ENTRANTES



Pan casero a la brasa acompañado de un aperitivo en formato chupito. 3,90 €

≈ ENTRANTES ≈

Vitello Tonatto	de picaña ahumada, salsa tonatta, olivas, alcaparras y aceite de chiles.	21,00 €
Cecina	de wagyu japonés.	29,90 €
Steak Tartar	de ojo de bife con alioli de berenjena y chile fermentado, tuétano a la brasa y regañas caseras.	31,90 €
Croquetas de Asado Ahumado	sin bechamel con emulsión de eneldo fresco.	17,90 €
Provolone a la brasa 60 días	con pimientos asados, orégano y hojas de berro.	24,00 €
Mollejas de Angus	marinadas en leche y romero asadas a la brasa lentamente.	29,90 €
Empanada Criolla	de ojo de bife cortado a cuchillo con salsa yasgua.	10,90 €

IVA INCLUIDO

ACOMPAÑANTES



≈ ENSALADAS ≈

Ensalada de Rúcula	tomates asados con tomillo, vinagreta balsámica y parmesano DO.	15,50 €
Cogollos de Tudela a la Brasa	con aguacate, pimientos del padrón y salsa de eneldo.	16,00 €
Ensalada Verde de Asador	lechugas de temporada, cebolla morada, aceite, vinagre y sal.	12,90 €

≈ GUARNICIONES ≈

Fritas de la Casa	confitadas en grasa de Wagyu.	9,00 €
Boniato al Rescoldo	quemado con azúcar de caña, glaseado con fondo de ternera.	11,90 €
Puré de Patata Robuchon	con demi-glace y cebollino.	11,00 €

≈ VEGETALES A LA BRASA ≈

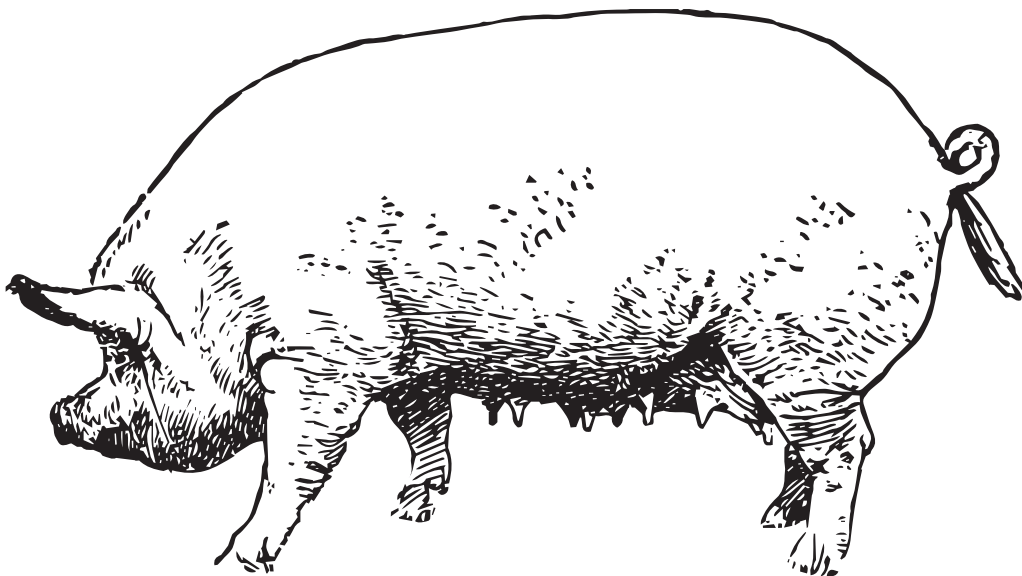
Alcachofa de Tudela a la Parrilla	papada ibérica y parmentier de patata morada.	25,00 €
Espárragos a la Brasa	con holandesa de azafrán.	22,00 €
Puerros Asados	con velouté de burratina ahumada.	12,90 €
Pimientos Ahumados	con leña de naranjo y ajada de col fermentada.	18,00 €

IVA INCLUIDO

EMBUTIDOS ARTESANALES

Elaborados en casa con carnes nobles y especias naturales sin aditivos.

Chorizo Criollo Marca Registrada	100% cortes nobles de cerdo y especias.	10,90 €
Chistorra con Piparras	100% cortes nobles de cerdo y pimentones ahumados.	12,50 €









IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

SELECCIÓN DE CORTES PREMIUM

Parrilla sin hueso.

Lomo Bajo de Wangus  Novillo pesado / Wangus / Pampa Argentina Infiltración 11/12 - Sabor 10/12 - Terneza 11/12	72,00 € / 400 gr.
Picaña de Black Angus  Novillo joven / Black Angus / Pampa Argentina Infiltración 8/12 - Sabor 8/12 - Terneza 8/12	48,00 € / 400 gr.
Ojo de Bife a 4 Costillas (Lomo Alto)  Novillo joven / Aberdeen Angus / Pampa Argentina Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 9/12	47,00 € / 330 gr.
Medialuna de Vacío  Novillo joven / Angus / Argentina Infiltración 8/12 - Sabor 8/12 - Terneza 8/12	39,00 € / 330 gr.
Entraña Prime Seleccionada  Novillo pesado / Black Angus / Nebraska, USA Infiltración 10/12 - Sabor 10/12 - Terneza 10/12	49,90 € / 330 gr.
Experiencia de Ojo de Bife (Ojo y Ceja)  Novillo joven / Aberdeen Angus / Pampa Argentina Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 9/12	79,00 € / 500 gr.

Consultar la sugerencia del día.

IVA INCLUIDO

≈ SELECCIÓN DE CORTES PREMIUM ≈

Parrilla con hueso.

New York Steak 50 días de maduración  Vaca Frisona / Países Bajos Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 9/12	75,00 € / 500 gr.
Chuleta Selección Piantao 50 días  Vaca Vieja / Holstein / Europa Oriental Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 9/12	125,00 € / kg.
T-Bone de Vaca Ayrshare 30 días  Vaca Lechera / Ayrshire / Finlandia Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 10/12	105,00 € / kg.
Chuleta de Wagyu Nacional 200 días  Único Wagyu madurado en el mundo / España Infiltración 12/12 - Sabor 12/12 - Terneza 12/12	280,00 € / kg.

Consultar la sugerencia del día.

IVA INCLUIDO