



Anchoas Sanfilippo	4 € / ud
Jamón Ibérico Maldonado, a Cuchillo	28 €
Bogavante Asado y en Salpicón	36 €
Foie Royal	10 €
Berberechos a la Brasa	22 €
Zamburiña Mantequilla Negra y Coliflor	3 € / ud
Centolla Verduras y Erizo	25 €
Angulas y Crema de Nécoras (50 grs)	50 €
Guisante Lágrima con Jugo de Chipirón	25 €
Pulpo Asado	22 €
Seta de Cardo en Spaguetti y Trufa	25 €
Mero a la Brasa	33 €
Cocochas de Bacalao Romana y Callos Club Ranero	33 €
Ventresca de Atún Rojo y Berenjena Asada	33 €
Lamprea a la Brasa y Bordelesa	33 €

Las Carnes

Todas las carnes están sometidas a un proceso de maduración en frío a temperaturas constantes que rondan los cero grados, así como porcentajes de humedad apropiados. Para ser consumidas en su punto más óptimo, las carnes **necesitan ser atemperadas unos 20 min**, dependiendo de su grosor.

VACUNO MAYOR GALLEGO

Chuleta	62 €/Kg
Solomillo "Strogonoff"	33 €

BUEY DE TRABAJO. Santa COMBA

SACRIFICADO: 07/10/19 No CROTAL: PT817535374 NACIDO: 25/12/11

Chuleta	110 €/Kg
---------	----------

Pluma ibérica MALDONADO	35 €
-------------------------	------

RESCALDO

100 €
PAX