

NUESTRAS CARNES*

MEAT FROM OUR FARMS

Our kitchen: 12:00-15:00
20:00-22:30



“SOLOMILLO” IBÉRICO

Solomillo a la plancha con espinaca* y crema de queso Cabrales

Grilled Iberico pork sirloin with spinach and Cabrales cream cheese

TARTARE DE SOLOMILLO IBERICO

Tartar de solomillo condimentada con anchoas del Cantabrico y alcaparras

Tartare topped with Cantabrian anchovies and capers.....

“SECRETO” IBÉRICO

Secreto alla plancha con patatas fritas*

Grilled Secreto with chips*

TATAKI DE “PRESA” IBÉRICO

Tataki de presa con crema de pimientos de Piquillo aromatizada con aceite de almendras y pimentón de la Vera

Seared Presa with Sweet Piquillo pepper cream, almond oil and smoked paprika

“LOMO” IBÉRICO PERFUMADO

Lomo al horno perfumado al romero con patatas rústicas

Oven-cooked rosemary lomo with rustic potatoes

CHULETA DE IBERICO

Chuleta di Iberico con guarnición de verduras de temporada

Pork chop with seasonal vegetables.....

SURTIDO DE CARNE

Selección de nuestras carnes ibéricas

Mixed selection of Iberico pork