

# **NUESTRAS CARNES\***

## **CARNE DEI NOSTRI ALLEVAMENTI**

---

La nostra cucina: 12:00-15:00  
20:00-22:30



### “SOLOMILLO” IBÉRICO

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

*Controfiletto di maiale Ibérico alla piastra con spinaci\* e crema di formaggio Cabrales.....*

### TARTARE DE SOLOMILLO IBÉRICO

**Tartar de solomillo condimentada con anchoas del Cantabrico y alcaparras**

*Tartare condita con acciughe del Cantabrico e capperi .....*

### “SECRETO” IBÉRICO

**Secreto alla plancha con patatas fritas\***

*Secreto alla piastra con patate fritte\* .....*

### TATAKI DE “PRESA” IBÉRICO

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

*Presa scottata con crema di peperone dolce di Piquillo, olio alle mandorle e paprica affumicata.....*

### “LOMO” IBÉRICO PERFUMADO

**Lomo al horno perfumado al romero con patatas rústicas**

*Lomo al rosmarino cotto al forno con patata rustica .....*

### CHULETA DE IBÉRICO

**Chuleta di Ibérico con guarnición de verduras de temporada**

*Costoletta di maiale con verdure di stagione .....*

### SURTIDO DE CARNE

**Selección de nuestras carnes ibéricas**

*Selezione delle nostre carni di maiale ibérico.....*