



nuestros Entrantes

FLOR DE ALCACHOFA <i>confitada y con el toque auténtico de la parrilla (2 uds.)</i>	9,50€
CECINA DE BUEY I.G.P. de "Cecinas Nieto"	23,00€
TABLA DE QUESOS 100% DE LEÓN <i>con membrillo y sus tostas artesanales</i>	19,10€
ANCHOA DEL CANTÁBRICO "00" en AOVE "Arbequina" (4 uds.)	11,90€
PIMIENTOS ASADOS CON VENTRESCA DE ATÚN, <i>aove y vinagre D.O. "Condado de Huelva"</i>	16,50€
CARPACCIO DE VACUNO MADURADO, <i>crema de mostaza, mango, teriyaki y queso curado de oveja "Marsan"</i>	19,60€
TOMATE ALIÑADO, <i>aguacate y cebolla morada encurtida</i>	17,50€
TARTAR DE ATÚN <i>con alga wakame, wantón frito, helado de wasabi y sésamo negro</i>	19,90€
STEAK TARTAR <i>de solomillo de vacuno mayor, yema de huevo de codorniz y pan carasatu</i>	22,60€
MOLLEJAS DE TERNERA A LA PARRILLA <i>con un toque de limón</i>	21,55€
PULPO A LA PARRILLA <i>con cremoso de patata y boniato</i>	25,90€
MORCILLA DE LEÓN "de toda la vida" <i>con sus tostaditas</i>	13,95€
TERRINA DE OREJA DE CERDO A LA PLANCHA, <i>foie, cebolleta japonesa y setas shiitake</i>	19,50€
PUERROS DE SAHAGÚN A LA PARRILLA <i>con escamas de foie y AOVE "Arbequina"</i>	22,50€
DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS CREMOSAS <i>de jamón ibérico, cecina y gambas con puerro (9 uds.)</i>	14,15€
HUEVOS ROTOS CON GAMBONES AL AJILLO	14,80€
HUEVOS ROTOS CON PALETA IBÉRICA D.O.	14,60€

GUIJUELO



Hogaza masa madre 100% sin levadura Panadería "Flecha"
(Campeón de España de panadería 2019 y Campeón
Internacional "Bread in the city" 2023)

3,00€

CÁRNICAS
RIAÑO
SELECCIÓN GOURMET



nuestra Parrilla

Carnes

IBÉRICOS D.O. GUIJUELO

LAGARTO IBÉRICO, patatas y pimientos tipo padrón **19,90€**

PLUMA IBÉRICA, patatas y pimientos tipo padrón **28,90€**

PRESA IBÉRICA, patatas y pimientos tipo padrón **27,90€**

ABANICO IBÉRICO, patatas y pimientos tipo padrón **25,10€**

VACUNO MAYOR

SOLOMILLO SIMMENTAL, patatas y pimientos tipo padrón **28,10€**

ENTRECOT PREMIUM, maduración mínima 45 días **26,90€**
patatas y pimientos tipo padrón

CHULETÓN DE VACA NACIONAL maduración mínima 30 días **68€/kg**

CHULETÓN DE VACA PREMIUM maduración mínima 45 días **85€/kg**

CHULETÓN seleccionado **según mercado €/kg**

Pescados

VENTRESCA DE ATÚN ROJO SALVAJE A LA PARRILLA **27,90€**

MARINADO en soja y vinagre de Jerez con verduritas salteadas

LOMO DE LUBINA DE ESTERO, vinagreta de tomate y **25,15€**
albahaca sobre ajetes y setas shitake

BACALAO A BAJA TEMPERATURA, sobre guiso de morro **25,10€**
de cerdo y boletus

nuestros Postres artesanos

COULANT DE CHOCOLATE BLANCO con sorbete de mango y **8,00€**
peta - lima

TARTA DE QUESO cremosa con helado de frambuesa y crumble **7,60€**
de pistacho

TORRIJA DE PAN BRIOCHE y su propio helado **7,95€**

GYOZAS DE MANZANA con helado de vainilla y Pedro **7,50€**

Ximénez

FLECHA 1957

Hogaza masa madre 100% sin levadura Panadería "Flecha"
(Campeón de España de panadería 2019 y Campeón
Internacional "Bread in the city" 2023)

3,00€

CÁRNICAS
RIANÓ
SELECCIÓN GOURMET