

CRUDOS Y TARTARES

Caviar Baerii 30 gr con Blinis y Crema Agria 58€

Carpaccio de Quisquillas con su coral 24€

Tartar de Gamba roja con espuma de Erizos 26€

Carpaccio de Angus con Pecorino romano y Trufa 24€

Steak tartar de Vaca madurada y Patatas fritas 22€

PARA EMPEZAR

La Ensaladilla de Gamba blanca de La Quinta 14€

Jamón Ibérico de bellota con Pan cristal con Tomate 26€

Foie Mi Cuit hecho en Casa con sus tostas 26€

Ensalada de Tomates, Hummus de Berenjena a la llama y Burrata 16€

Croquetas de Pollo rustido y Jamón de bellota 12€

Brioche de Sardina ahumada con crema de Queso Arzúa (4 und) 16€

Verduras de temporada al Jospier con Jamón y Yema curada 16€

Puerro al Jospier con Avellanas, Caramelo de Aceituna negra y Mona lisa 14€

Txistorra de Orio frita -Kepa Loidi- 14€

Morcilla de Arroz a la Brasa con Piquillos confitados a la leña 16€

Huevos estrellados con Gambones al ajillo y Patatas 24€

Alcachofas a la brasa con Almejas en Salsa Verde 21€

Canelones de Pollo rustido gratinados con Bechamel 16€

Rigattoni con Jabuguitos ahumados y Queso Idiazábal 16€

ARROCES A LA BRASA

(Mínimo 2 personas. Precio por persona)

- Arroz negro con Gamba roja 24€
- Arroz del señorito con Sepia y Gambas 24€
- Arroz de Costilla Ibérica confitada estilo BBQ 22€
- Arroz de guiso de Pollo de corral con Butifarra 22€
- Arroz de Burrata con Verduritas, Pesto y Albahaca 20€

A LA BRASA

- Bacalao al Pil Pil 24€
- Ventresca de Atún Rojo con Alcachofas y Espárragos al carbón 26€
- Merluza en salsa verde 24€
- Pescados del día s/m
- Butifarra de "Cal Rovira" con "Mongetes" 16€
- Carrillera de Ternera guisada lentamente con puré de Patatas 19€
- Paletilla de Cordero Lechal al horno de leña 28€
- Pluma Ibérica de Bellota a las finas hierbas 22€
- Jarrete de Ternera lechal a baja temperatura 24€
(para 3 personas/precio persona)
- Entrecote de Vaca Frisona al Cabrales o al Chimichurri 24€
- Solomillo de Vaca Frisona a la Pimienta Verde 24€
- Lomo Bajo de Vaca Frisona 21€
(para 2 personas/precio persona)
- "Txuletón" de Vaca Frisona 12€
(pieza de 1kg aprox./precio 100 grs.)
- Rib Eye de Vaca Rubia Gallega 16€
(pieza de 0.8kg aprox./precio 100 grs.)

ACOMPAÑAMIENTOS 2€

- Patatas fritas / Puré de Patatas / Lechugas vivas aliñadas y cebolleta tierna
- Piquillos confitados al pil pil / Pimientos de Padrón

POSTRES

- Flan con Nata 8€
- Tarta Sablée de Chocolate con Helado de Vainilla 9€
- Piña a la brasa con Crema Catalana y Helado de Coco 9€
- Tarta cremosa de Pistachos y Chocolate blanco con toffee 9€
- Tiramisú hecho al momento 9€

