

# Carta de invierno

## Para compartir

- **Ensalada de Burrata**, piñones garrapiñados, pesto y cherrys confitados..... 14€
- **Ensalada de pollo crujiente** con salsa César de verdad, croutons y parmesano ..... 13€
- **Ceviche de lubina** con anacardos, su “camote” y plátano frito..... 14€
- **Hummus libanés** con garbanzos torraos y alcachofa frita..... 11€
  
- **Torreznos del Sol**, panceta ibérica melosa y patata revolcona ahumada..... 14€
- **Croquetas de Torta del Casar y nueces** con mermelada de tomate ..... 11€
- **Gamba de cristal frita** con sweet chili casera..... 14€
- **Mejillones thai!** Nuestra salsa brava con toques orientales..... 13€
- **Tartar templado de atún rojo versión española**,  
tomate frito casero, dados de patata y huevo de corral frito..... 17€
  
- **Jamón ibérico de la Dehesa**, pan de cristal y tomate rallado..... 18€
- **Torta del Casar** (350g) con regañás al pimentón ..... 15€

## Arroces y cuchara

- **Arroz negro seco** con pata de pulpo a la brasa y ali oli de lima..... 26€
- **Callos a la madrileña** con garbanzos ..... 16€

## Para los peques

- **Croquetas caseras** de jamón con patatas fritas caseras (6 unidades)..... 6€
- **Filetes de lomo a la plancha** con patatas fritas caseras..... 8€
- **Filetes de pollo empanados** con patatas fritas caseras..... 8€

## Pescados

- **Bacalao confitado** con vizcaína de pimientos asados y chips de pollo ..... 20€
- **Lubina caramelizada** con teriyaki y menestra de verduras al wok..... 18€
- **Encebollado de atún rojo** con crema de cebolla pochada y amontillado con chalota frita..... 20€

## Carnes

- **Presa ibérica al horno de leña**, cremoso de manzana asada y patata violeta ..... 22€
- **Costillas ibéricas glaseadas en su jugo** y miel de encina, cremoso de coliflor y zanahorias baby glaseadas..... 19€
- **Solomillo de Retinta al horno de leña**, patatitas asadas y padrones..... 26€
- **Costilla de Wagyu cocinada lentamente**, cremoso de calabaza y chips de boniato ..... 28€
- **Tataki de Wagyu** con escalivada de berenjena y mermelada de piquillo ..... 28€
- **Cochinillo deshuesado y crujiente** con gratin de patata y apionabo y su jugo al romero ..... 26€

## Postres

- **Chocolaterapia** combinación de texturas al punto de sal ..... 7€
- **Helado de vainilla casero** con pistachos garrapiñados, higo seco y acabado en mesa con chocolate caliente ..... 7€
- **Piña a la brasa** con helado de canela y almíbar de ron ..... 5€
- **Ganache de Torta del Casar**, achicoria, ajo negro y gelatina de miel..... 5€

Preguntar por otros cortes de carne fuera de carta

Comuníquese a nuestro personal si tiene alguna alergia o intolerancia alimenticia