

MENÚ CHULETÓN

35,00€ / comensal - Mínimo 2 comensales

PARA PICAR / PER PICAR

Patates braves a l'estil tradicional amb salsa brava casolana  

Patatas bravas al estilo tradicional con salsa brava casera

Pebrots del Padró amb escates de sal maldón

Pimientos del padrón con escamas de sal maldón

Formatge manxec flor d'Esgueva en oli infusionat 

Queso manchego flor de Esgueva en aceite infusionado

SEGUNDO / SEGON

"Chuletón" Sidreria de +20 dies de maduració 500gr aproximadament per persona

Chuletón Sidrería de +20 días de maduración 500gr aproximadamente por persona

POSTRE CASERO / POSTRE CASOLÀ

Postre recomenat pel nostre cambrer

Postre recomendado por nuestro camarero

**Consulte nuestras Guarniciones en el apartado de Brasa / Consulti les nostres Guarnicions a l'apartat de Brasa*

MENÚ FUSTER

50,00€ / comensal - Mínimo 2 comensales

PARA PICAR / PER PICAR

Cassola de faves saltejades amb pernil i foie / Cazuela de habitas salteadas con jamón y foie
Platet de butifarró de Burgos i xistorra de Navarra / Platillo de morcilla de Burgos y chistorra de Navarra ●
Formatge vell manxec en oli / Queso viejo manchego en aceite 🍷
Cargols bover a la llauna / Caracoles bover "a la llauna" 🍷

SEGUNDO A ESCOGER / SEGON A ESCOLLIR

Ració de garrinet de la Vall dels Pedroches a l'estil tradicional

Ración de cochinito del Valle de los Pedroches al estilo tradicional

Espatleta de lletó al forn de llenya amb xampinyons i patata caliu

Paletilla de lechazo al horno de leña con champiñones y patata caliu

"Chuletón" Selecció de 25/35 dies de maduració - Mínim 2 comensals

Chuletón Selección de 25/35 días de maduración - Mínimo 2 comensales

"Chuletón" Premium de 35/60 dies de maduració - Mínim 2 comensals (Suplement 9,50€/pp)

Chuletón Premium de 35/60 días de maduración - Mínimo 2 comensales (Suplemento 9,50€/pp)

POSTRE CASERO / POSTRE CASOLÀ

Postre recomanat pel nostre cambrer / Postre recomendado por nuestro camarero

BODEGA RECOMENDADA / CELLER RECOMANAT

RAMÓN BILBAO ED. Crianza D.O.Ca. Rioja - 25,00€

FINCA RESALSO D.O. Ribera de Duero - 22,00€

CAN SUMOI D.O. Penedés - 23,00€

(Para otras opciones, consulte nuestra Carta de Vinos)

MENÚ LEHAZO

50,00€ / comensal - Mínimo 2 comensales

PARA EMPEZAR / PER COMENÇAR

Botifarró de Burgos / Morcilla de Burgos ●

“Esgarraet” de picada i pebrots rostits / “Esgarraet” de picadillo y pimientos asados 🐟

Molletes a l'all de cabrit lletó a l'estil castellà / Mollejas al ajillo de cabrito lechal al estilo castellano 🌿 🍷

PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

1/4 de Lletó Rostit al nostre forn de llenya en el seu propi suc

1/4 de Lechazo Asado en nuestro horno de leña en su propio jugo

PARA ACOMPAÑAR / PER ACOMPANYAR

Bowl d'enciam fresc de l'horta amb tomàquet de la terra i ceba de Figueres /

Bowl de lechuga fresca de la huerta con tomate de la tierra y cebolla de Figueras

Pa de la casa / Pan de la casa 🌿

PARA FINALIZAR / PER FINALITZAR

Postre recomanat pel nostre cambrer / Postre recomendado por nuestro camarero

Cafè i licor d'Orujo / Café y licor de Orujo

BODEGA RECOMENDADA / CELLER RECOMANAT

CONDADO DE HAZA Crianza by Grupo PESQUERA D.O Ribera de Duero - 24.00€

Magnum CONDADO DE HAZA Crianza by Grupo PESQUERA D.O Ribera de Duero - 48.00€

(Para otras opciones, consulte nuestra Carta de Vinos)