



## MENÚ ALMUERZO / LUNCH MENU

### SOPAS - SOUPS

Guiso de lentejas al natural / <i>Lentil stew natura</i> .....	8.00 €
con chorizo ibérico / <i>with Iberian chorizo</i> .....	9.00 €
con foie / <i>with foie</i> .....	15.50 €
Gazpacho con picada de tomates y pimientos	
<i>Gazpacho with chopped tomatoes and peppers</i> .....	7.50 €

### ENSALADAS – SALADS

Verduras a la parrilla en miso con lascas de queso Payoyo	
<i>Grilled vegetables in miso with Payoyo cheese</i> .....	18.50 €
Ensalada de melón con beicon con vinagreta de almendras y soja	
<i>Melon &amp; bacon salad with almonds and soy vinaigrette</i> .....	14.50 €
Ensalada verde mixta con judías verdes	
<i>Green mixed salad with green beans</i> .....	12.00 €

### PARA PICAR - TO NIBBLE

Jamón ibérico de bellota 100 gr.	
<i>Iberian acorn ham</i> .....	24.00 €
Queso Payoyo con carne de membrillo	
<i>Payoyo cheese with quince jelly</i> .....	14.00 €
Salchichon de Castaña	
<i>Chestnut fed wild pork sausage</i> .....	..SEGUN TEMPORADA
Lomito de castañas	
<i>Chestnut fed wild pork tenderloin</i> .....	..SEGUN TEMPORADA
Caviar de Riofrío 15 grs. con blinis	
<i>Riofrío Caviar 15 gr with blinis</i> .....	36.50 €
Humus con crudités	
<i>Humus with crudités</i> .....	12.00 €
Gambas pil-pil	
<i>Prawns "pil-pil"</i> .....	11,50€



## BOCADILLOS - SANDWICHES

Campero club de pollo kimchi con col & cilantro <i>Club sandwich with campero bread, kimchi chicken, cabbage &amp; coriander</i> . . . . .	16.50 €
Nuestra burguer: pan brioche con 200 grs. de vaca retinta madurada, queso cheddar, cebolla morada al vino tinto y mayonesa de teriyaki <i>Our Burger: Brioche bread with 200 gr of dry aged beef, cheddar, purple onion and teriyaki mayonnaise</i> . . . . .	16.50 €
Pasta Boloñesa/Pesto <i>Pasta Bolognese/Pesto</i> . . . . .	16.00 €
Bagel de Pastrami de presa ibérica, escamas de parmesano, encurtidos y mostaza con miel <i>Bagel with Patrami, parmesano shavings, mustard and pickles</i> . . . . .	15.50 €

## PRINCIPALES - MAIN COURSES

Presa Ibérica con pimientos del padrón & patatas <i>Iberian wild boar with "catedral" red peppers and potatoes</i> . . . . .	18.50 €
Pulpo asado con patatas confitadas y pimentón ahumado <i>Roasted octopus with potatoes and smoked paprika</i> . . . . .	20.00 €
Bacalado asado con miso & Pedro Ximenez, verduras & salteado de Shiitakes <i>Roasted cod with miso &amp; Pedro Ximenez, vegetables &amp; stir-fried Shiitake</i> . . . . .	21.50 €
Lomo bajo de vaca Frisona con pimientos asados & patatas <i>Frisona beef steak with roasted red peppers &amp; potatoes</i> . . . . .	24.50 €

## POSTRES - DESSERTS

Tarta de Queso – Cheesecake . . . . .	8,00 €
Tarta de Zanahoria – Carrot cake . . . . .	7,50 €
Torrija de chocolate blanco y bourbon de vainilla con helado de mascarpone <i>Torrijas of white chocolate and Bourbon vanilla with mascarpone ice cream</i> . . . . .	9,00 €