

MENÚ EXCLUSIVO SOCIOS

Tiradito de caballa con salsa de ají y setas

Pisto con huevo a baja temperatura

Sopa Tom Yum

Lentejas a la jardinera

Ensalada César

-

Risotto de tomate, gorgonzola y nueces

Carrillera de ternera jardinera

Caballa mariposa frita

Tajín de bonito confitado

Solomillo de cerdo Duroc con mole verde

-

Postre del día y café o infusión

-

1 bebida a elegir

Tres Pilares - Rueda *copa*

Arrocal Roble - Ribera del Duero *copa*

Refresco

Cerveza

Agua

-

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, pregunte a nuestro personal

17 de noviembre de 2023

SNACKS

Empanada de Grelos con lacón (ud)	7
Gilda “lagarto” de Vallecas (ud)	6
Tartar de quisquilla de Santa Pola (ud)	12
Ostras rizadas al natural (ud)	6
Ostras rizadas con salsa ponzu de trufas (ud)	6
Erizo caletero con gazpachuelo malagueño(ud)	8

ENTRANTES FRÍOS

Jamón ibérico de bellota 5J	32
Pan con tomate a la parrilla (4 uds)	5
Anchoas en salmuera de Guetaria (8 lomos)	24
Pez limón marinado	19
Ventresca de atún rojo laminado	26
Ensalada de tomate rosa de Tudela	16
Ensalada San Isidro	17
Ensalada de calabaza, trucha ahumada y burrata	19

ENTRANTES CALIENTES

Chantarelas de la Sierra de Gredos con huevo poché	24
Menestra de verduras al estilo Navarro	21
Borrajás salteadas con patata y almejas	19
Tirabeques “Sugar Snap” con ajo y patata	22
Pochas en salsa verde con almejas	22
Croquetas de jamón	16
Orejitas de cochinillo a la madrileña	17
Calamar a la andaluza	22
Tortilla Velazqueña	16
Con salsa de callos	18
Con jamón ibérico de bellota	20
Con boquerones en vinagre	18
Con trufa	25

ENTRANTES CALIENTES

Mejillones de roca al horno de brasas	19
Calamar de anzuelo “a lo Sochantre”	27
Gamba blanca en horno de leña	38
Colitas de cigalas rebozadas	34
Lentejas glaseadas con gamba roja	26
Sepionet de Palamós a la brasa con salsa de ají y setas	21

PESCADOS

Merluza a la “Arousana”	29
Merluza rebozada con salsa verde con berberechos	29
Salmón escosés al papillote con mantequilla blanca	28
Corvina a la parrilla	29
Tartar de atún rojo de anzuelo	30
Lubina en salsa de mantequilla blanca	32
Rape “a la Jacobina” homenaje a la familia Hormaechea (para 2 personas)	56

CARNES

Albóndigas de ternera de Ávila	21
Albóndigas de corzo	24
Codorniz Label Rouge estofada al Jérez y chantarella	24
Chuletillas de lechal churrascaditas en sartén	32
Solomillo tártaro de vaca	30
Solomillo a la parrilla con salsa Café de París	32
Steak tártaro de picaña madurada 120 días	35
Pollito picantón en pepitoria	29
Chuleta de cerdo ibérico de Guijuelo, a la brasa	30
Arroz al horno de pitu de Caleyá	25
Lomo bajo de carne nacional a la parrilla	36
Lomo alto de carne nacional a la parrilla (para 2 personas)	76