

## MENÚ EXCLUSIVO SOCIO

MATRIMONIO LIMEÑO, CAUSA FRITA, PULPO Y TORREZNO

TIRABEQUES SALTEADOS CON PATATA Y ZANAHORIA

GARBANZOS CON CHOCO

ENSALADA DE LENTEJAS, QUINOA Y SALMÓN AHUMADO

-

CARRILLERA DE TERNERA A LA JARDINERA

CODORNIZ DE GRANJA FRITA

DORADA A LA PARRILLA CON ESCABECHE DE SETAS

SUQUET DE PEIX

-

### PLATO DEL DÍA

ARROZ DEL SEÑORET

-

1 bebida a elegir

Tres Pilares - Rueda *copa*

Arrocal Roble - Ribera del Duero *copa*

Viña Eizaga crianza – Rioja *copa*

Refresco, Cerveza o Agua

**45**

-

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

27 de Septiembre de 2024

## PRODUCTO

Ostra rizada al natural (ud)	6
Ostra rizada con salsa ponzu de trufas (ud)	6
Cigala de tronco a la brasa y beurre blanc de búfala (ud)	26
Almeja fina pilpileada con licor Saint Germain	33
Navajas a la brasa con pil pil de ají amarillo	28
Gamba roja de la Axarquía malagueña al punto de sal (ud)	12

## ENTRANTES

Vieira a lo Ramallo (ud)	9
Gilda clásica con tartar de tomate	6
Jamón ibérico de bellota D.O Extremadura	32
Pan con tomate a la parrilla (4 uds)	5
Anchoas en salmuera de Guetaria	30
Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito	22
Ensalada San Isidro	21
Tirabeques salteados con ajo, patatas, zanahorias y jamón	22
Vainas verdes salteadas y torreznos de Soria	19
Laminado de pez limón curado en sal	25
Laminado de dorada con aguachile de espinacas	19
Laminado de ventresca de atún con jugo acidulado	27
Tartar de cigala, salchichón ibérico y vinagreta de moscovado	17
Tortilla velazqueña	16
Con salsa de callos	18
Con jamón ibérico de bellota	20
Con trufa	25
Lentejas caviar glaseadas con cigala y calamar (para 2 personas )	28
Boquerones a la milanesa con chimichurri	21
Calamar de potera a la andaluza	23
Croquetas de jamón	16

## PESCADOS

Bonito atomatado a lo “Sochantre”	26
Cogote de merluza a la brasa con su emulsión (para 2 personas)	56
Merluza a la “Arousana”	28
Merluza a lo “Penalty”	29
Rape a la Jacobina, homenaje a la familia Hormaechea (para 2 personas)	62
Parpatana de atún de almadraba a la brasa, higos y hojas frescas	34
Lubina a la espalda con su emulsión (para 2 personas)	68
Lubina a la mantequilla nantesa	35
Corvina a la parrilla con emulsión de raifort y pétalos de cebolla	31
Calamar de anzuelo a la parrilla con salsa de ají y setas	33
Coruxo a la parrilla (para 2 personas)	60

## CARNES

Arroz al horno de pitu de Caleyá	25
Steak tartar de vaca nacional	34
Albóndigas de corzo en salsa española	24
Codorniz Label Rouge estofada al Jerez	30
Villagodio de carne nacional a la parrilla (para 2 personas)	76
Solomillo nacional con salsa café de París	32
Pluma ibérica a la brasa con hinojo encurtido	28
*Ración de patatas fritas	6
*Ensalada de lechuga de Aranjuez y cebolla blanca	6
*Pimientos del Padrón fritos	6
*Puré de patata	8
*Puré de patata trufado	10