

MENÚ EXCLUSIVO SOCIOS

Ensalada campera de patata y lubina

Crema de calabaza asada y ricota

Alubias estofadas

Tatín de puerros y trufa

-

Tajín de mollejas de ternera

Gallo frito a la menier

Fideuá rostizada

Entraña a la parrilla y pimientos de Padrón

-

PLATO DEL DÍA

Callos a la Madrileña

-

1 bebida a elegir

Tres pilares (D.O. Rueda) copa

Arrocal roble (D.O. Ribera del Duero) copa

Viña Eizaga crianza (D.O. Rioja) copa

Cerveza, refresco o agua

Restaurante

04 de Diciembre de 2024

PRODUCTO

Ostra rizada al natural (ud)	6
Ostra rizada con salsa ponzu de trufas (ud)	6
Navajas a la brasa con pil pil de ají amarillo	28
Berberechos de Noia a la brasa con mantequilla de perifollo	24
Alistado de Isla Cristina al punto de sal (ud)	12
Trompeta amarilla de la sierra de Gredos con yema de huevo	18
Lenguado a la parrilla (para 2 personas)	38 p.p

ENTRANTES

Gilda clásica con tartar de tomate (ud)	6
Jamón ibérico de bellota 5J	32
Pan con tomate a la parrilla (4uds)	8
Anchoas en salmuera de Guetaria	30
Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito	22
Ensalada de burrata, trucha ahumada en casa y calabaza	19
Menestra de verduras al estilo navarro	21
Borrajas en salsa verde con almejas	19
Alcachofas naturales con beurre blanc y berberechos	30
Laminado de ventresca de atún rojo con jugo acidulado	27
Laminado de pez limón curado en sal	25
Lentejas caviar glaseadas con gamba roja (para 2 personas)	28
Tartar de atún rojo de anzuelo con melocotón de Calanda	30
Tortilla velazqueña	16
con salsa de callos	18
con jamón ibérico de bellota	20
con trufa	25
con caviar	50
Croquetas de jamón	16
Boquerones a la milanesa con chimichurri	23
Calamares a la andaluza	23

Restaurante

PESCADOS

Merluza "Arousana a la gallega"	28
Merluza a lo "Penalty"	29
Parpatana de atún de almadraba a la brasa, higos y hojas frescas	34
Corvina a la parrilla con emulsión de raifort	31
Lubina a la mantequilla nantesa	35
Lubina a la espalda con su emulsión (para 2 personas)	34 p.f
Rape a la Jacobina, homenaje a la familia Hormaechea	31 p.f
Cogote de merluza a la brasa en su emulsión (para 2 personas)	28 p.f
Rodaballo a la parrilla (para 2 personas)	43 p.f

CARNES

Arroz al horno de pitu de Caleyá	25
Steak tartar de vaca nacional	34
Solomillo nacional con salsa Café de París	32
Villagodio de carne nacional a la parrilla (para 2 personas)	76
Pluma ibérica a la brasa con hinojo encurtido	28
Codorniz Label Rouge estofada al Jerez	30
Lomo de corzo, con su rilette y remolacha	28
*Ración de patatas fritas	6
*Ensalada de lechuga de Aranjuez	6
*Pimientos de Padrón	6
*Puré de patata	8
*Puré de patata trufado	10