

NUESTROS ENTRANTES / OUR STARTERS

Jamón de Bellota, Cortado a Mano (100g) y Queso Manchego con Pan de Aceitunas.

Hand cut, Acorn Fed Bellota Ham (100g) and Manchego Cheese with Olive bread.....28.50

Sopa Chowder de Merluza Ahumada Con Verduras De Invierno Y Picatostes al Ajo.

Smoked Haddock Chowder with Winter Vegetables and Garlic Croutons.....12.50

Gambas al Pil Pil “Cancha Dos” con Ajo y Chille Crujiente.

Prawn Pil Pil “Cancha Dos” with Crispy Garlic and Chilli.....14.50

Seta Boletus a la Parrilla con Salsa de Piñones y Nuez Pecana con Mermelada de Tomate y Queso Parmesano.

Wood Fire Grilled King Oyster Mushrooms with Pine Nut and Pecan Dressing, Tomato Marmalade and Parmesan.....21.00

Cochinillo Asado con Pera Pochada al Pedro Ximénez, Puré de Patata y Aceite de Oliva.

Roasted Suckling Pig with Pedro Ximenez Poached Pear, Potato Purée and Olive Oil.....15.50

Brioche Tostado con Pato Confitado, Crema de Anchoas, Jamón de Pato y Cebolla Caramelizada

Toasted Brioche with Confit Duck, Anchovy Crème, Cured Duck Ham and Caramelized Onion....14.50

Empanadas Caseras: Ternera, Huevo y Aceitunas | Espinacas, Cebolla y Piñones | Tomate, Mozzarella y Albahaca

Home Made Empanadas: Hand Cut Beef, Egg & Olives | Spinach, Onion and Pine Nuts | Tomato, Mozzarella and Basil

..... 4.80

Morcilla de Cebolla

Grilled Black Pudding.....3.95

Chorizo Criollo Tradicional

Traditional Spicy Sausage Char-Grilled3.95

Provoleta Fundida con Ají Argentino y Orégano

Baked Italian Provolone Cheese with Argentine Chilli and Oregano14.50

NUESTRAS ENSALADAS / OUR SALAD

Ensalada de Vieiras Marinadas, Vinagreta de Chile dulce, Lechuga y Crujiente de Pan de Sésamo y Alga Nori

Marinated Scallop Salad with Sweet Chilli Dressing, Mixed Leaves and Sesame and Nori Croutons.....14.50

Ensalada de Rúcula con Pimientos Asados, Pistacho y Aliño de Balsámico Blanco

Rocket, Roasted Red Pepper and Salted Pistachio Salad with White Balsamic Dressing....12.50

Ensalada de Aguacate, Parmesano, Tomate Seco y Crujiente de Jamón con Aliño de Vinagre de Frambuesa

Avocado, Parmesan, Mixed leaves and Dried Tomato Salad with Crispy Iberian Ham and Raspberry Vinegar Dressing.....14.50

Ensalada Mixta de Lechuga, Tomato Cherry, Huevo, Cebolla Roja, Pepino y Zanahoria

Mixed Salad, Lettuce, Cherry Tomatoes, Egg, Red Onion, Cucumber and Carrot12.50

Ensalada de Tomate con Cebolla Roja, Ajo y Orégano

Tomato and Red Onion Salad with Garlic and Oregano10.50

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Laksa de Rape y Gambas con Fideos de Arroz, Bimi, Brotes de Soja y Chalota con Salsa de Coco Lima, Nuez de Macadamia y Crujiente de Gambas

Monkfish and Prawn Laksa with Rice Noodles, Tender Stem Broccoli, Bean Shoots and Shallot with Lime and Coconut Sauce, Macadamia Nuts and Crispy Prawns.....27.50

Bacalao al Horno con Costra de Chermoula, Cous Cous de Remolacha, Chipirones Crujientes y Salsa de Mantequilla de Tomate Especiada

Baked Cod with Chermoula Crust, Beetroot Cous Cous, Crispy Baby Squid and Spiced Tomato Butter Sauce.....28.50

Salteado de Setas con Pasta Pappardelle, Mantequilla Negra, Trufa y Yema de Huevo Fresco

Sauteed Wild Mushrooms with Pappardelle Pasta, Black Butter, Truffle and Fresh Egg Yolk 21.00

NUESTRA CARNE DE PARRILLA DE LEÑA / OUR MEATS FROM THE WOOD GRILL

Pechuga de Pollo de Corral / Corn-Fed Chicken Breast	16.90
Secreto Ibérico / Iberian Secreto Pork	37.40
Entraña /Beef Skirt Steak	26.50
Chuletas de Cordero/Lamb French Rack	38.00
Picaña para Dos Personas / Sirlion Cap Steak for Two People	72.00
Costillas de Black Angus Americano/ Black Angus Beef Ribs (USA)	36.50

Ternera de Argentina y Uruguay / Beef from Argentina and Uruguay

Bife de Lomo / Rib Eye	43.00
Ojo de Bife / Centre of Rib Eye	38.50
Tapa de Lomo / Rib Cap Steak	42.00
Entrecot / Entrecote	32.50
Bife de Chorizo / Rump Sirloin Steak	39.50

Ternera Gallega / Beef from Galicia

Chateaubriand para Dos Personas / Chateaubriand for Two People	69.00
Solomillo de Ternera / Fillet Steak 280g	39.50
Solomillo de Ternera / Fillet Steak 170g	29.50
Parrillada Argentina para 2 o 3 personas	36.50 (por persona)

Chorizo, Morcilla, Lomo Alto, Lomo Bajo y Pechuga de Pollo

Argentine Mixed Grill for 2 or 3 people.....	36.50 (per person)
Criollo Sausage, Black Pudding, High Loin, Entrecote and Chicken Breast	

Nuestro Chuletón de Dehesa, Ternera de entre 6 y 8 años, de Raza Simmental, Alimentadas a Base de Pastos Naturales, Forrajes y Encilajes, Dieta rica en Oleico, que Proporciona una Carne Jugosa y de Sabor Equilibrado. Más de 30 Días de Maduración

Our Dry aged Rib Chop is from Simmental Cattle Aged Between 6 and 8 Years Old, Raised in Natural Pastures on a Rich Diet, which Provides a Meat that is Juicy with a Balanced and Delicious Flavor. Dry Aged for 30+ Days.

Chuletón / Rib Chop

Aproximadamente/ Approximately 1.100g.....	84.00
Aproximadamente/ Approximately 1.400g.....	104.50
Aproximadamente/ Approximately 1.700g.....	126.00

NUESTRAS SALSAS / OUR SAUCES

Pimienta Verde /Green Pepper Corn, Champiñones y Salvia/ Mushroom and Sage, Crema de Estragon / Creamy Tarragon, Barbacoa Casera / Home-Made Barbeque	3.50
---	------

NUESTRAS GUARNICIONES / OUR SIDES DISHES

Patatas Fritas / French Fries	4.90
Patatas Fritas Provençal / Provençal Style Fries	5.70
Patatas Fritas a la Trufa y Parmesano/ Truffle and Parmesan French Fries	6.30
Patata Asada con Alioli / Baked Potato with Alioli	4.50
Patatas Gratinadas / Potato Gratin	6.50
Espinacas a la Crema /Creamed Spinach	6.50
Guisantes a la Francesa con Bacon Ahumado, Puerros y Estragón/ Green Peas a la Francés with Smoked Bacon, Leeks and Tarragon....	8.00
Broccoli al Horno con Salsa de Gruyere / Broccoli Baked with Gruyere Sauce	8.50



**Ensalada Fría de Pimientos Asados con Cebolla Roja, Ajo y Balsámico/Chilled Roasted Pepper Salad
with Red Onion, Garlic and Balsamic.....6.90**