

ENTRANTES DE LA HUERTA

Salmorejo Con virutas de jamón ibérico y huevo	7€
Tomate feo de Tudela Preparado con nuestro aliño de aceite de arbequina	14€
Ensalada de burratina y pamlinas Con tomate seco	14€
Ensalada de lechuga viva Aguacate, cebolla dulce y tomate cherry	14€
Puerros navarros Con Vinagreta	13€
Croquetas cremosas de jamón ibérico	12€
Bombas de patata Rellenas de carne con ali-oli y brava picante	12€
Verduritas crujientes En tempura con salsa soja y cítricos	14€
Parrillada de verduras De temporada con salsa romesco	14€
Puerros a la parrilla	13€
Piparras Vascas De Ibarra fritas	15€
Menestra De nuestras mejores verduras	13€
Habitas baby Salteadas con jamón y huevo frito	16€
Alcachofas confitadas en flor con aceite de arbequina	16€
Pimientos de cristal Asados a la parrilla de leña	15€
Huevos fritos de caserío Con patata monalisa poché y paté de trufa	13€

ENTRANTES DE LA VACA

Chorizo criollo De vaca y cerdo con chimichurri	13€
Cecina de León Con lascas de queso manchego	18€
Carpaccio de vaca Con lascas de parmesano y rúcula	18€
Anchoas de Santoña Con pan de cristal	19€

MENÚ ENTRE-HUERTA 24€

A elegir:
-Salmorejo con virutas de jamón
-Menestra de verduras
Principal: Entrecot de ternera 250gr a la parrilla con patatas fritas caseras

LA VACA MEJOR GUISADA

Mollejas flambeadas de ternera al brandy	17€
Mollejas a la parrilla de ternera de corazón con chimichurri	17€
Carrilleras de ternera gallega glaseadas con parmentier de patatas	19€
Rabo de toro estofado con verduras	19€
Tuetano de vaca al horno con tartar de remolacha encurtida	15€

LOS CORTES DE LA VACA

Steak tartar picado a cuchillo con helado de mostaza antigua	21€
Escalope de ternera con salsa de queso picón de Tresviso	19€
Hamburguesa de vaca gallega madurada a la parrilla	15€
Solomillo de vaca gallega con salsa de boletus y patatas fritas	26€
Picaña de ternera a la brasa con salsa chimichurri y verduras	22€

T-bone; lomo bajo y solomillo 1Kg aprox.	69€
Lomo alto de vaca vieja rubia gallega (madurada aprox. 40 días)	69€/Kg
Lomo bajo de vaca rubia gallega (madurada aprox. 40 días)	69€/Kg
Carnes servidas con guarnición de patatas fritas caseras Opción de guarnición extra de pimientos de piquillo 6€	

EL INTRUSO

Merluza rebozada con ensalada de lechuga viva y cebolla roja 24€

POSTRES CASEROS

Brownie de chocolate con helado de vainilla	7€
Cuajada de leche fresca de oveja con miel y nueces	7€
Peras al vino con crema de queso	7€
Tarta de queso cremosa al horno	7€
Tarta de limón con merengue y base de galleta	7€
Tarta fina de manzana con helado de vainilla	7,5€