Nos gusta compartir

Nuestro Jamón Ibérico de Bellota Cortado a Cuchillo 24
con tostas de pan de hogaza, tomate y nuestro Óleo de Padua

Pizarra de Nuestros Quesos de La Organic Farm
Pizarra de 3 16
Pizarra de 5 20

Pizarra de Nuestros Ibéricos de Bellota
Pizarra de 3 22
Pizarra de 5 24

Croquetas Hacienda Zorita 12
con nuestro jamón Ibérico de bellota

Foie de Pato Fresco 18
con bollo Maimón, kiko salado y compota de berenjena

Ceviche de Truchón del Tormes 15
con yuca frita

Sashimi de Presa Ibérica 14
acabado en mesa

Torrezno Ibérico Crujiente 14
con patata machacona y piparra

De Nuestra Organic Farm

Ensalada de Padua 14
con nuestra cecina, burrata y nuestro Bálsamo de Padua

Ensalada de Perdiz Escabechada 16
con higos y reducción de nuestro Syrah

Selección de Tomates de Nuestro Huerto 14
con ventresca de atún y perlas de albahaca

Parrillada de Verduras 14
con habitas tiernas y sal negra al carbón

Arroces y Pastas

Risotto de Temporada 15
con nuestro queso curado

Spaghetti Negro 15
de cardo, con almendra y nuestro jamón Ibérico de bellota

Macarrones de la Jefa 12
con salsa de tomate casera, nuestro chorizo Ibérico y queso curado

De Cuchara

Salmorejo 12
con helado de nuestro jamón Ibérico de bellota y crujiente de pan tostado

Lo Mejor de Nuestro Huerto 12
con huevo a baja temperatura, caldo Ibérico y jamón crujiente

Crema de Huevos de Nuestra Organic Farm 14
con raviolis de farinato y chips de patata

Precios en € IVA incl.
Servicio de pan 2€

Pescados

Lubina Salvaje <i>con verduras a la brasa, crema de ajo tostado y mojo verde</i>	24
Bacalao Asado al Horno <i>con aceituna negra, patata asada y cebolla pochada</i>	22
Mero a la Espalda <i>con tronquitos de puerro confitado y sofrito de ajo</i>	24

De la Dehesa Galmatina

Lomo de Vaca <i>con patatas y pimientos de nuestro huerto</i>	24
Solomillo de Ternera <i>con champiñones Portobello, chalotas y chimichurri</i>	26
Rabo de Ternera <i>en su jugo, puré rústico y peras al vino</i>	22
Hamburguesa de Lechazo <i>con patatas panaderas, demiglace y pan Nórdico</i>	24
Lingote de Cochinillo Deshuesado <i>con lechuga viva y cebolla</i>	22
Tataki de Presa Ibérica <i>con brotes de soja y sofrito de ajo</i>	22

Postres

Nuestra Tarta de Queso de Cabra <i>con nueces, miel y maracuyá</i>	6.50
Torrija al Estilo Hacienda Zorita <i>de pan brioche, con crema de almendra y helado de café</i>	6.50
Crumble de Manzana Tibio <i>con helado de leche merengada</i>	6.50
Nuestro Helado de Óleo de Padua <i>con chocolate blanco y bizcocho de almendra</i>	6.50
Nuestra Versión de Piña Colada	6.50
Brownie de Chocolate <i>con helado y crema de vainilla</i>	6.50

Precios en € IVA incl.
Servicio de pan 2€