

Del Duero al Atlántico

Lubina Asada 23
con patata panadera al carabinero y mousse de tomate

Corvina Asada 23
con crema de calabaza asada, salsa vizcaína y muselina de ajo negro

Ceviche de Lubina 22
con lima y maracuyá

Bacalao 23
guiso de callos de bacalao con habas y foie de bacalao

Pulpo a la brasa 24
con pimentón, salsa teriyaki y aceite de salvia con verduritas salteadas

Tataki de Atún 21
aguacate, tomate, cebolla encurtida y perlas de wasabi

Hamburguesas

Txuleta de Ternera Charra 20
con mozzarella, tomate seco, cebolla caramelizada y lechuga

Búfalo 20
con mozzarella, chutney de pimientos y papada crujiente

Vaca Macerada en Cerveza Negra 20
con cheddar, cebolla caramelizada y canónigos

Jabalí 20
con queso azul y huevo poché

Ciervo 20
duxelle de champiñones

Nuestros Productos de Hacienda Zorita

Nuestro Jamón Ibérico de Bellota Cortado a Cuchillo 25
con tostas de pan de hogaza, tomate natural y nuestro Óleo de Padua

Pizarra de Nuestros Quesos de la Organic Farm
pizarra de 3 (curado, tomillo y torta) 16
pizarra de 5 (curado, tomillo, vino, pimentón y torta) 20
pizarra de 7 (curado, tomillo, vino, pimentón, lavanda, burra y torta) 24

Pizarra de Nuestros Ibéricos de Bellota
pizarra de 3 20
pizarra de 5 22

Pizarra de Nuestros Ibéricos de Bellota y Quesos de la Organic Farm 23

Nuestra Torta de Dehesa 16
con pan de cristal

Nuestra Cecina 16
con pimentón y nuestro AOVE Hacienda Zorita

Tosta de Pan de Hogaza con Tomate 5

Para Empezar

Torrezno de Cochinillo 16
con patatas meneas y piparras

Wok de Verduras y Setas 14
con fideos chinos y salsa de ostras

Puerro Asado 15
con salsa romescu y velo de papada adobada

Espuma de Espárrago Blanco 15
acompañado de pisto, huevo poché y aceite de trufa

Panache de Verduras con Aliño de Humo 15

Crema de Temporada 12

Nuestras Croquetas

Selección de Tres Variedades Diferentes:

de nuestro jamón Ibérico
de nuestra torta de Dehesa
de cocido

De Nuestro Huerto

Ensalada Padua

con mozzarella de búfala, nuestro jamón Ibérico y mezclum

Ensalada César

con nuestro queso curado, pollo y su salsa

Ensalada de Quinoa

con aguacate y mango acompañada de salmón marinado

Ensalada de Tomate Rosa

con ventresca y tomate seco

Ensalada de Mejillones en Escabeche

con tomate, lechuga y langostinos

Pasta y Arroz

Gnoquis de Patata

con boloñesa de txuleta y chorizo picante

Arroz Cremoso

de jamón y champiñones

Lingüinis Salteados

crema de marisco, langostinos y vieiras

11

Productos de Caza

Carré de Jabalí

cebolla especiada, pera y salsa de cacao

Solomillo de Ciervo

moras, chutney de piña y trompetillas y demi-glacé

16

De la Dehesa Galmantina

Solomillo de Morucha

con chalotas, portobello y jugo a la cerveza Coolumbus

Tataki de Presa Ibérica

con brotes de soja y sofrito de ajo

15

15

Steak Tartar

acabado en mesa

16

Lingote de Cochinillo

con patata ratte

Carrillera de Ternera al Cardamomo

con crema de chirivías asadas con aceite de trufa

16

Entrecot de Vaca Limusina

con patatas fritas y pimientos del padrón

18

Taco de Ternera y Chimichurri

macerado en cacao, acompañado de hummus de garbanzos con gochujang

16

Pollo Relleno de Frutos Secos y Setas

acompañado de migas al pastor y su salsa

22

23

24

23

20

25

22

22

22

22