

## ENTRANTES

Variado de quesos con ensalada de frutos secos	15,00 €
Rueda de Jamón Ibérico, crujiente de pan y tomate	23,50 €
Ensalada de pato con canónigos y brotes tiernos (aderezada con culis de frutos rojos)	14,00 €
Callos a la madrileña	12,00 €
Chorizitos del infierno	12,00 €
Canelones de rabo de toro con bechamel y parmesano	16,00 €
BAO de foie y huevo escalfado sobre salsa de vino tinto	12,50 €
Pate de venado con tostadas y ensaladas de mora y reducción de melocotón	13,00 €
Carpaccio de ternera al estilo Somallao	14,50 €
Sardina del cantábrico, aceite de oliva virgen y Tartar de tomate	14,00 €
Pulpo a la plancha sobre cama de patata, pimentón y escamas de sal negra	18,00 €
Escalivada de pimientos y berenjenas con lascas de bacalao	12,50 €
Ventresca de Atún en ensalada con vinagreta de tomate seco	13,50 €
Gambas al ajillo	15,00 €

## CARNES

Solomillo de ternera avileña con ralladura de fuet y pimiento del padrón	23,00 €
Lomo de buey en cama de patata panadera y espárragos en plancha	18,50 €
Secreto de cerdo al ajillo	15,50 €
Salteado de pluma ibérica con verduritas frescas	15,00 €
Picantón al horno en su jugo con hierbas de la sierra de la Madrid	16,50 €

**PESCADOS**

Lomo de bacalao confitado sobre mermelada de tomate y ali-oli negro	18,00 €
Centro de merluza al curry con melocotón en almíbar	18,00 €
Medallones con rape en salsa de azafrán y frutos de mar	19,50 €
Filetes de caballa en escabeche casero a la Morosan	16,50 €
Bombas de pescado y marisco en salsa de olivas, naranja y encurtidos	14,50 €
Lomo de Atún flameado con jerez dulce sobre lecho de verduras	17,50 €

**SUGERENCIAS**

Steak Tartar Tradicional	26,00 €
Hamburguesa Gourmet al plato	16,50 €
Salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico y huevo rayado	9,00 €
Bacalao Dorado	16,50 €
Paletilla de Cordero al estilo Espada	27,00 €

**ARROCES**

*Por encargo y mínimo 2 personas*

Arroz con Bogavante	19,00 €
Paella de conejo y caracoles	18,50 €
Paella Mixta Valenciana	17,50 €