

ENTRADAS

Surtido de Embutidos variados (Vaca Rubia, Coppa, Cecina, Chorizo y Panceta)	16/32
Sardinas Marinadas con Tomate · 4 · 12	12
Croqueta de Cecina · 1 · 3 · 7 (ud)	2,80
Carpaccio de Waygu · 7 · 10	16
Surtido de Quesos · 7 · 8	10/18
Huevos rotos con Patatas y Chistorra · 3	14
Huevos rotos con Patatas y Foie · 3	18,50
“San Fernando” Huevos rotos con Patatas y Jamón Ibérico · 3	16

A LA BRASA

Chistorra	6/9
Provolone · 7	9
Tuétano · 1*	20
Foie con Uvas	28
Mollejas de ternera · 1	17
Pulpo con Puré de Patata · 7 · 13	22

ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada de nuestro huerto ecológico · 10 · 12	12
Ensalada Verde con Cebolla y Vinagreta de Ajo · 12	9
Ensalada de Hinojos con Parmesano · 7	14
Ensalada de lechugas variadas con Rúcula, Cecina y Parmesano · 3 · 7 · 10 · 12	10/19
Tomates de Temporada con Ventresca	14/27
Tomates de Temporada con Burrata · 7	17/28
Flor de Alcachofa a la brasa (ud)	4
Alcachofas con Jamón Ibérico · (ud)	7,50
Flor de Alcachofa con Foie (ud)	10
Verduras de temporada a la brasa con Romesco · 1* · 8* · 12*	9/18

COCAS EN HORNO DE LEÑA

Coca de Berenjena asada y Burrata · 1 · 7	12
Coca de Verduras asadas a la brasa y Burrata · 1 · 7	14
Coca de Panceta “Joselito” y Burrata · 1 · 7	16
Coca de Setas de Temporada, Huevo, Burrata y Parmesano · 1 · 3 · 7	19,50

CARNES

CHULETAS ENTERAS A LA PARRILLA

Vaca Vieja Nacional (precio por kg)	69/kg
Vaca Vieja Nacional selección Madurada (precio por kg)	95/kg
Tomahawk de Waygu	150

ASADO (para compartir)

Cordero Lechal asado (cuarto) (2 personas)	59
Cochinillo asado (cuarto) (2 pers.)	58
Costilla ahumada de vaca	42

Steak Tartar · 1* · 3 · 7 · 10 · 12	25
Canelones del Sebas · 1 · 3 · 7 · 12	19,50

A LA BRASA

Solomillo de Vaca Nacional Extra de foie	29 8
Chuletitas de Cordero Lechal	20
Costilla de Angus con Chimichurri · 12*	26
Hamburguesa extra de Vacuno · 1 · 7 (200 gr)	18
Pollito picantón · 3 · 7 · 10 · 12	16

Cerdo Ibérico Ecológico de nuestro amigo *Alberto Bello* de Córdoba

Pluma	18	Secreto	18
Presa	18	Lagarto	16

PESCADOS

Lomo de Bacalao · 4	26
Lubina a la brasa · 4	60/kg
Salmonetes a la brasa · 4	25

Pescado y Marisco de Lonja (Consultanos)

GUARNICIÓN PARA CARNE Y PESCADO

A elegir 1

Ensalada verde con cebolla · 12	SALSAS Salsa a la pimienta · 7 Salsa Romesco · 1 · 8 · 12 Salsa bilbaina · 4 · 12 · 13 Salsa extra (3€)
Verduras a la brasa	
Patatas fritas	
Puré de patatas · 7	
Por cada guarnición adicional (4€)	

PLATOS PARA NIÑOS

Croquetas de cecina con patatas (3 unidades) · 1 · 3 · 7	8
Huevos rotos con patatas · 3	10
Coca con jamón y queso · 1 · 7	12
Hamburguesa infantil al plato	11
Hamburguesa infantil con queso · 1 · 7 (120 gr)	12
Solomillo con patatas fritas	15
Bacalao con puré de patatas · 4 · 7	15

POSTRES

Torrija casera con helado de mantecado · 1 · 3 · 7	7/12
Tarta de queso · 1 · 3 · 7 · 8	8,50
Mousse de Chocolate 100% Cacao origen Ecuador (Pacari) · 3 · 7	8,50
Piña natural con lima	7,50
Plato de fruta de temporada	6
Sorbete de fruta	6
Helados caseros: mantecado 3 · 7 chocolate 7 y turrón 7 · 8	7

Sólo cocinamos con *AOVE: Aceite de Oliva Virgen Extra

Servicio de panes y aceites 2,5€

Precios en euros · 10% I.V.A. incluido

ALÉRGENOS

1 Gluten	9 Apio
2 Crustáceos	10 Mostaza
3 Huevos	11 Sésamo
4 Pescado	12 Dióxido de Azufre y Sulfitos
5 Cacahuetes	13 Moluscos
6 Soja	14 Altramuces
7 Lácteos	1* Posible sin Gluten
8 Frutos de Cáscara	

“Esta numeración se corresponde con el anexo del Reglamento 1169 / 2011”