

Para empezar o compartir

Clásicos

Caldo reconfortante		6.00	
Croquetas de jamón, de cabrales o mixtas (8und)		10.00	  
Ensaladilla rusa casera		12.00	   OPCIÓN SIN GLUTEN
Gambas rojas de Levante a la plancha (12 und. 220gr)		19.50	
Chistorra de Arbizu con patatas paja		9.50	
Tiras de Pollo miel y mostaza		11.50	 
Modernos			
Micuit de foie de pato y licuado de membrillo ½ 9.00		18.00	   OPCIÓN SIN GLUTEN
Crujientes brandada de bacalao y salsa piquillo (8ud)		14.00	  
Ferrero Rochér de Morcilla		9.50	
Mini arepas de pollo chipotle y toque de lima (8und) ½ 8.00		15.00	
Barras Brava al mojo picón		12.00	
Chipirones Mediterránea Con verduritas de temporada (6 und)		18.00	
Saam Nicholson de gamba con huevo de codorniz... (2ud)		9.00	    OPCIÓN SIN GLUTEN

De la huerta

Wok de verduras		13.00	 
Setas silvestres (variedades según temporada, con yema de huevo) Con foie fresco a la plancha (suplemento)		17.50	
		6.00	
Alcachofas caramelizadas en flor con jamón		11.00	
Habitas Baby confitadas con toque de ajo y cecina		12.50	
Tomate rosa, ventresca cebolla morada y aceite aliño		13.50	
Ensalada De queso de cabra caramelizado Tomete confitado y vinagreta de piña		11.00	 
Ensalada de Helado de tomate rosa Berros, tomete cherry, anchoas y queso oveja		14.00	 
Burrata de Búfala sobre tartar vegetal y fondo de salmorejo		12.00	  OPCIÓN SIN GLUTEN

Huevos

Tortilla de Betanzos y sus pimientos de Padrón		9.50	
Huevos rotos con Jamón Ibérico		9.50	
Huevos Rotos con picadillo		9.50	

Principales

Judiones con Jabalí		14.00	
Bacalao gratinado con romescu		19.00	
Lubina con verduras y salsa de azafrán		19.00	 
Entrecot (Trinchado) con fritas y pimientos de Padrón		19.00	
Mil Hojas de Rabo de toro vuelta al ruedo		19.00	
Burguer Marboré (220 gr carne vacuno 100%, bacon, lechuga, tomate, patatas fritas...)		15.00	 OPCIÓN SIN GLUTEN
Solomillos de vaca en dados en salsa sobre cama de gnocchi y setas		19.00	 
Costilla pura raza de El Escorial cocinado a baja temperatura 1.200gr. Recomendado para compartir 2 ó 3 personas		38.00	

Precios en euros. IVA incluido

Menús

MENÚ ARROCERO 29.00 (p.p)

Croquetas caseras de jamón (3und)



Gambones plancha con sal gruesa (3und)



Arroz caldoso marinero con bogavante



Postre a elegir de nuestra carta

1 bebida+ servicio de pan incluido

COCIDO COMPLETO 24.00 (p.p)

(de octubre a abril)

Sopa de cocido



Garbanzos de pedrosillano y verdura

Carnes (Jarrete, morcilla,...)

Postre a elegir de nuestra carta

1 bebida+ servicio de pan incluido

Postres

Tarta de queso	6.00	 
Torrija Marboré	6.00	
Tarta de cuajada casera	6.00	
Cookie de chocolate caliente con helado de vainilla y duo de chocolates	6.00	  
Brownie con sopa de chocolate y helado de turrón	6.00	  
Tarta de Santiago	6.00	 
Banoffee Helado	6.00	
Sorbete de mojito	5.00	
Helados (2 bolas)	5.00	
Fruta de temporada	3.50	



ADVERTENCIA SOBRE ALÉRGICOS. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de los siguientes alérgenos (reglamento UE 1169/2011): glúten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, dióxido de azufre y moluscos.