

· ENTRANTES VEGETALES ·

- Ensalada de tomate de temporada con tacos bonito del norte en aceite de oliva, cebolleta dulce y piparras de Ibarra encurtidas. 14,50€
- Ensalada de pimientos caramelizados, ventresca de bonito del norte, tomates cherry variados y brotes tiernos. 14,00€
- Alcachofa confitada 90°C, abierta en flor a la plancha con sal maldon y aceite de oliva virgen extra. 14,00€

· ENTRANTES MARINOS ·

- Sardinias de Málaga marinadas y ahumadas en casa con jugo de ajoblanco y uvas blancas. 14,00€
- Anchoas 000 especial Essentia con pan de cristal y aceite de oliva virgen extra. 25,00€
- Tartar de atún rojo Balfegó, con aliño suave o picante, crema de aguacate y pan caresatu. 21,00€
- Calamar nacional a la andaluza con cebolla pochada y ali oli casero de su propia tinta. 22,00€

· MUY NUESTROS ·

- Nuestras croquetas melosas de jamón ibérico de bellota. 12,00€
- Terrina de foie micuit caramelizado con confituras de higos dulces y pan de especias casero. 17,00€
- Manitas de cerdo deshuesadas a la plancha con demiglace de cochinillo. 14,00€
- Careta de cochinillo confitada 90°C con crema suave de ali oli y ralladura de lima. 16,00€
- Steak tartar de lomo alto de vaca, aliñado en sala a su gusto. 21,00€

· PRODUCTOS TÍPICOS ·

- Torreznos caseros. 6,00€
- Jamón ibérico de bellota con tomate natural y pan de cristal. 24,00€
- Rueda de ibéricos con tomate natural y pan de cristal. 18,00€
- Tabla de quesos manchegos con denominación de origen. 17,50€
- Lomo de orza estilo Essentia (seleccionando los lomos más infiltrados en grasa para obtener esa jugosidad perfecta, asadillo de pimientos de lodosa y crema de ali oli). 15,00€
- Morteruelo casero de Cuenca. 13,00€
- Zarajos de cordero lechal de Tarancón. 12,00€

Prueba Nuestro Menú Degustación Ibérico...

- 8 platos degustación y postre.

55,00€



· DE CUCHARA ·

- | | |
|--|--------|
| · Arroz meloso de lágrima ibérica de bellota con boletus y trigueros. | 14,00€ |
| · Arroz con bogavante gallego, rape y gambón. (2 pax) | 48,00€ |
| · Garbanzos pedrosillanos con callos de bacalao. (2 pax) | 36,00€ |
| · Judiones de la granja
con matanza de cerdo ibérico (chorizo, jamón, papada y morcilla). (2 pax) | 36,00€ |
| · Verdinas con almejas de carril y langostinos rallados.(2 pax) | 42,00€ |
| · Lentejas pardinas con carabinero y cigalitas de Huelva. (2 pax) | 42,00€ |

· PESCADOS ·

· Nuestros pescados varían a diario, según temporada y según el mercado que visitamos diariamente buscando siempre la máxima calidad en el producto, los encontrará en nuestro apartado de sugerencias.

· NUESTRO PUNTO FUERTE, LAS CARNES ·

· DE LA TIERRA... EL CORDERO ·

- | | |
|--|--------|
| · Paletilla de cordero lechal asada de manera tradicional
en cazuela de barro con su patata panadera y asadillo de pimientos asado. | 26,00€ |
| · Chuletillas de lechal,
hechas en nuestra brasa con patatas fritas caseras y un toque de sal maldon. | 20,00€ |

· ODA AL IBÉRICO ·

- | | |
|--|--------|
| · Lagarto ibérico acompañado de patatas fritas. | 19,50€ |
| · Presa de cerdo ibérico,
la asamos a la parrilla entera para que no pierda su jugo interior
acompañada de pisto manchego y patatas baby confitadas. Recomendable 2 pax. | 44,00€ |
| · Pluma ibérica, la asamos a la parrilla
y la acompañamos de pisto manchego y patatas baby confitadas. | 21,00€ |
| · Cochinillo asado de manera tradicional. | 24,00€ |

· VACUNO MAYOR ·

- | | |
|--|--------|
| · Lomo de vaca a la parrilla
acompañado de patatas baby confitadas y pisto manchego casero. | 21,00€ |
| · Solomillo de ternera a la brasa
(tournedó o abierto en mariposa) con boletus edulis y escalope de foie. | 26,00€ |



Prueba "La mejor Chuleta del mundo"...

Premio World Steak Challenge 2018

- | | |
|--|-----------|
| · afinada en nuestra cámara de maduración durante 45 días,
la servimos trinchada con patata panadera y pimientos de lodosa. | 70,00€/kg |
|--|-----------|