

# A LA CARTA

*Servicio de nuestro pan, mantequilla ahumada y aceite de oliva verde El Teular* **3€/ud**

## PLATOS FRÍOS

Pastisset de foie y boniato **4,5€/ud**

Ostra Gillardeau N·1 **6€/ud**

Anchoas cantábrico **3,5€/ud** **26€/Ración 8ud**

Jamón Ibérico de bellota 50% **12€** **24€**  
*Cebo Los Pedroches*

Steak Tartar solomillo vaca mallenca **12€** **20€**

Ensalada de lechuga de nuestra huerta y cebolla tierna **5€** **8€**

## PLATOS CALIENTES

Sepionet de lonja **22€**

Oreja de cerdo plancha **14€**

Nuestras patatas bravas **14€**

Calamar de lonja a la andaluza **22€**

Torrezno y lechuga **18€**

Pimiento rojo asado y confitado **7€** **14€**  
*Recomendación de la casa*



## CARNES

Txuleta de vaca rubia gallega	<b>68€/kg</b>
Solomillo de vaca rubia gallega 250gr	<b>12€/100gr</b>

## PESCADOS

Lubina	<b>50€/kg</b>
Rodaballo	<b>55€/kg</b>
Pescado ración del día	<b>22€</b>

## POSTRES

Naranja en texturas	<b>8€</b>
Estofado de frutos rojos, fresas del terreno y helado de coco	<b>8€</b>
Tarta de queso al horno	<b>7€</b>
París-Brest, pasta choux rellena de crema de almendra, avellana garrapiñada y helado de cafe	<b>8€</b>
Flan de la casa	<b>8€</b>
Hojaldre con helado de vainilla y chocolate caliente	<b>8€</b>
Tartaleta de crujiente de manzana (Compartir)	<b>8€ 14€</b>
Milhojas de crema con helado de vainilla	<b>8€</b>
Helados hechos en casa	<b>5€</b>
Fruta del día	<b>4€</b>



# ARROZ DEL DÍA

ARROZ MELOSO DE COCOCHAS AL PIL PIL VERDE Y ACELGAS

**22€/pp**

*mínimo 2 personas*

## SUGERENCIAS DEL CHEF

BONITO EN TATAKI Y COLIFLOR EN TEXTURAS	<b>17€</b>
ESPÁRRAGOS BLANCOS Y VERDES DE TEMPORADA A LA BRASA, ÑOQUIS HECHOS EN CASA Y BEURRE BLANC	<b>22€</b>
TERRINA CRUJIENTE DE MANITAS DUROC Y PICADA DE CACAHUETE	<b>17€</b>
TARTAR DE TOMATE, CABALLA A LA BRASA Y QUESO FRESCO HECHO EN CASA	<b>17€</b>
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 4UN.	<b>22€</b>
BERENJENA A LA LLAMA, ESPUMA DE QUESO DE CABRA, MIEL DE PANAL Y FLORES	<b>16€</b>
TORTILLA MELOSA DE COCOCHAS AL PIL PIL	<b>22€</b>
MOLLEJAS DE TERNERA PARRILLA, SERVIDAS CON DEMI-GLACE Y PURÉ DE BONIATO ASADO	<b>20€</b>



# À LA CARTE

*Service of our bread, smoked butter, and AOVE El Teular* **3€/un**

## COLD DISHES

Foie and sweet potato pastisset **4,5€/un**

Gillardeau Oyster No. 1 **6€/un**

Cantabrian anchovies **3,5€/un** **26€/Portion 8un**

Acorn-fed Iberian Ham 50% **12€** **24€**  
*Cebo Los Pedroches*

Steak Tartar with mallenca cow sirloin **12€** **20€**

Lettuce from our garden and spring onion **5€** **8€**

## HOT DISHES

Cuttlefish from "La lonja" **22€**

Grilled pork ear **14€**

Our bravas potatoes **14€**

Andalusian-style squid from "La lonja" **22€**

"Torreznos" and lettuce **18€**

Roasted and confit red pepper **7€** **14€**  
*Chef's recommendation*



## MEATS

Beef Ribeye - Galician Blonde Cow	<b>68€/kg</b>
Beef Sirloin - Galician Blonde Cow 250gr	<b>12€/100gr</b>

## FISH

Sea Bass	<b>50€/kg</b>
Turbot	<b>55€/kg</b>
Fish of the day	<b>22€</b>

## DESSERTS

Textured orange	<b>8€</b>
Baked cheesecake	<b>7€</b>
Brioche bread torrija, milk merengada soup, and mantecado ice cream	<b>12€</b>
Custard	<b>8€</b>
Puff pastry with vanilla ice cream and hot chocolate	<b>8€</b>
Apple crisp tart (To share)	<b>8€ 14€</b>
Cream puff pastry with vanilla ice cream	<b>8€</b>
Homemade ice creams	<b>5€</b>
Fruit of the day	<b>4€</b>



## RICE OF THE DAY

MELLOW RICE WITH COCOCHAS AL PIL PIL GREEN AND  
CHARDS

**22€/pp**  
*mínimum 2 people*

## CHEF'S RECOMMENDATIONS

TUNA TATAKI WITH TEXTURED CAULIFLOWER	<b>17€</b>
SEASONAL GRILLED WHITE AND GREEN ASPARAGUS, HOMEMADE GNOCCHI, AND BEURRE BLANC	<b>22€</b>
CRISPY TERRINE OF PORK DUROC TROTTERS AND MINTED PEANUT	<b>17€</b>
TOMATO TARTARE, GRILLED MACKEREL, AND HOMEMADE FRESH CHEESE	<b>17€</b>
IBERIAN HAM CROQUETTES 4UN.	<b>22€</b>
FLAME GRILLED EGGPLANT, GOAT CHEESE FOAM, HONEYCOMB HONEY AND FLOWERS	<b>16€</b>
MELLOW PIL PIL OMELETTE OF COCOCHAS IN PIL PIL SAUCE	<b>22€</b>
GRILLED VEAL GIZZARDS, SERVED WITH DEMI-GLACE AND SWEET POTATO PUREE	<b>20€</b>