

DE LA TIERRA KM,0

- Jamón ibérico cebo de campo Abrasador* 21,90€
* "apto embarazadas"
- Tabla de ibéricos "jamón, lomo, chorizo y salchichón" 19,90€
- Queso curado de oveja 17,90€
- Queso de cabra horneado con cebolla morada y tostas 14,90€
- Lomo de orza con vinagreta de choricero frito 13,90€
- Migas del pastor 9,50€
- Gachas del pastor 9,50€
- Pisto Manchego con huevo frito 9,50€
- Asadillo de la huerta con huevo cocido 9,50€

PARA PICAR

- Flor de alcachofas con refrito de ajo y jamón, con cama de romesco 14,90€
- Verduras en tempura con Gaucha 14,90€
- Ensalada de Gambas y langostinos con wakame 15,50€
- Ensalada de queso con membrillo, cherry, canónigos y vinagreta de miel 13,90€
- Tomate rosa, mozzarella, anchoas y pesto 17,90€
- Croquetas de res brava 8 uds. 14,5€ / 1/2 rdc. 8€
- Pulpo asado con patata y mayonesa de pimentón 23,90€
- Mini Brioche de costilla asada con mayonesa de mostaza verde y cebolla crujiente. 4,50€/unidad

Pan y Servicio: 1.80€

Precios con IVA incluido

CARTA DE RESTAURANTE

PESCADOS

- Bacalao con pimientos y salsa Viña Xétar 17,90€
- Calamar con ali-oli de ajo negro 19,90€
- Corvina con hierbabuena y ajo negro 18,90€
- Rodaballo con bilbaína y pimientos 23,90€
- Chipirones salteados con setas 17,90€

ASADOS

"especialidad de la casa"

- Pierna de cordero lechal ABT 22,90€
- Paletilla de cordero lechal ABT 25,90€
- Cochinillo ABT 23,90€



TERNERA AÑOJA

- Chuletón de 1kg aprox. 55€
- Medallón de ternera macerada en mostaza y miel 200 gramos 17,90€
- Magret de ternera 300 gr. +/- 17,90€
- Entrecot a la parrilla 350 gr. +/- 23,90€
- Churrasco magro a la brasa 300 gr. +/- 14,90€

CERDO IBÉRICO

- Costillar de ibérico ABT con salsa barbacoa y polvo de maíz 18,90€
- Abanico de ibérico a la brasa 17,90€
- Entrecot de ibérico al aroma del monte 250 gr. +/- 16,90€
- Jamón ibérico adobado parrilla 250 gr. +/- 14,90€

OTRAS CARNES

- Lomo de ciervo macerado con cama de setas y su salsa 18,90€
- Chuletillas de cordero lechal a la brasa 2,80€ unidad

PARRILLADAS

PARRILLADA MIRADOR

Degustación de carnes nobles de ternera, cerdo ibérico, patatas fritas y pimientos. Jamón ibérico adobado, magret de ternera, costillar ibérico con barbacoa y medallón de ternera amielada.

Para dos/tres personas 55€

PARRILLADA GOURMET

Degustación de ternera añoja y cerdo ibérico con patatas fritas y pimientos. Churrasco de ternera, Filetitos de Ibérico, costilla de ternera y tournedó de lomo ibérico adobado

Para dos/tres personas 55€

PARA LOS NIÑOS 12,90€

- Hamburguesa 100% ternera
- Bistéc a la parrilla
- Pechuga de pollo empanada
- Lomo fresco a la plancha
- Servido con patatas, incluye pan l refresco o agua y postre infantil

POSTRE

- Tarta de queso suave 6,00€
- Profiteroles 5 unds. 5,00€
- Pastel ruso "apto celíacos" 6,00€
- Torrija caramelizada sobre crema de almendra 7,00€
- Milhoja de hojaldre de crema y nata 6,00€
- Brownie de pistachos con helado de vainilla 7,00€
- Tarta de queso manchego curado 7,00€

Alérgenos alimentarios

