



Menu

---

## Nuestros fríos Cold dishes

---

Tartar de atún marinado sobre cama brotes frescos, fluido de mostaza a la antigua servido con helado de nuestro AOVE Dehesa la Granja.  
*Pescado, soja, mostaza, lácteos y sulfitos.*

Marinated tuna tartare on a bed of fresh sprouts, old-fashioned mustard fluid, served with ice cream from our Dehesa la Granja olive oil.  
*Fish, soya, mustard, dairy and sulphites.*

•  
Manzanas rellenas de foie, chocolate, frambuesa y lima.  
*Lácteos y sulfitos.*

Apples stuffed with foie, chocolate, raspberry and lime.  
*Dairy and sulphites.*

•  
Carpaccio de picaña de buey madurado, lascas de queso viejo Dehesa la Granja y perlas de trufa.  
*Lácteos y sulfitos.*

Carpaccio of matured beef picaña, slices of old Dehesa la Granja cheese and truffle pearls.  
*Dairy and sulphites.*

•  
Jamón ibérico (Ibéricos Carrasco) servido con pan braseado, picos, tomate ECO y nuestro AOVE Dehesa la Granja.  
*Gluten.*

Iberian ham platter with roasted bread, tomato and Dehesa la Granja olive oil.  
*Gluten.*

# Nuestros fríos

## Cold dishes

---

Ensalada de pimientos asados al carbón, sardina ahumada, endivias y vinagreta de tomate seco y jengibre.  
*Pescado.*

Charcoal-roasted pepper salad, smoked sardine, endives and dried tomato and ginger vinaigrette.  
*Fish.*

Lágrima de gota viva de pichón (Ensalada ganadora del 1<sup>er</sup> premio del concurso Nacional de ensaladas).  
*Lactosa y frutos secos.*

Live pigeon tear drop (Salad awarded with the 1<sup>st</sup> prize of the National Salad Contest).  
*Dairy and nuts.*

.

Anchoas del Cantábrico (Codesa) Reserva de familia.  
*Pescado.*

Cantabrian anchovies (Codesa).  
*Fish.*

# Calientes Hot dishes

Surtido de croquetas caseras de jamón ibérico con pollo de corral y de boletus con trufa (4ud).  
Lácteos y gluten.

Our homemade Iberian ham and chicken croquettes and mushrooms and truffle (4 units).  
Dairy and gluten.

•  
Pulpo a la brasa, cecina, manzana y humus de Fuentesauco.  
Moluscos y sésamo.

Grilled octopus, dried meat, apple and hummus from Fuentesauco.  
Mollusks and sesame.

•  
Chipirón en dos cocciones, fluido de ajo negro, crujiente de su tinta y velo de lima.  
Lácteos y moluscos.

Baby squids cooked twice, black garlic fluid, crunchy ink and veil of lime.  
Dairy and mollusk.

•  
Mollejas de lechazo glaseadas, pimiento verde, champiñones y su jugo.

Glazed lamb sweetbreads, green peppers, mushrooms and their juice.

•  
Dumplings de codorniz estofada en su jugo, chutney de calabaza asada, crema de hojaldre

y chocolate especiado.  
Lácteos, gluten y soja.

Braised quail dumplings in their own juices, pumpkin chutney, puff pastry cream and spiced chocolate.  
Dairy, gluten and soya.

•  
Bogavante a la brasa sobre parmentier de ajo tostado, rartar de sus patas y mantequilla de pico de gallo ( ½ bogavante)  
Lácteos y crustaceos.

Grilled lobster on toasted garlic parmentier lobster leg tartar and butter ( ½ lobster).  
Crustacean and dairy

# Pescados Fishes

---

**\*\* Consulte nuestras especialidades de pescados del día, servidos de forma tradicional y cocinados a la brasa. PVP según mercado.**

**\*\* Ask about our fish specialties of the day, served in a traditional way and cooked on the grill. Price according to market.**

•  
Atún rojo marinado en cítricos sobre tartar de tomate ECO,  
aguacate y suave salsa de teriyaki.

*Pescado y soja.*

Citrus-marinated red tuna, tomato tartare, avocado and  
mild Teriyaki sauce.

*Fish and soy.*

•  
Lomo de bacalao sobre puerros confitados, servido con 3  
salsas y crujiente de salsa verde.

*Pescado, cefalópodos y sulfitos*

Cod lion on candied leek with 3 souces and crispy  
green sauce.

*Fish, cephalopods and sulphites*

•  
Merluza en papillot, cuajada de espárragos de Tudela,  
crema de plácton marino y suave salsa de Alejariren.

*Pescado, lácteos y sulfitos.*

Hake en papillot, Tudela asparagus curd,  
marine plankton cream and smooth Alejairren  
sauce.

*Fish, diary and sulphites*

# Carnes Meats

---

Chuletón de vaca “Rubia Gallega” madurada al corte y cocinada a la parrilla de carbón.

Beef steak ‘Rubia Gallega’ matured to the cut and cooked over charcoal grill.

.

Entrecot de lomo bajo a la brasa servido con patatas fritas y pimientos.

Grilled sirloin steak served with fries and peppers.

.

Pincho de nuestro lechazo Finca Dehesa la Granja.

*(600gr para 2 personas).*

Skewer of our suckling lamb from Finca Dehesa la Granja.  
*(600 gr for 2 people).*

.

Chuletillas de nuestro lechazo Finca Dehesa la Granja.

Suckling lamb chops from Finca Dehesa la Granja.

.

Lomo de ciervo a la brasa con salsa perigourdine y escalivada trufada.

Grilled venison loin with perigourdine sauce and truffled

escalivada.

.

Brownie de rabo de toro, espuma de curry, teja de almendra y patatas a la vainilla.

*Sulfitos, lácteos, frutos secos y huevo.*

Brownie de rabo de toro, espuma de curry, teja de almendra y patatas a la vainilla.  
*Sulphites, dairy, dried fruits and eggs.*

.

Cuarto de lechazo Finca Dehesa la Granja asado de forma tradicional.

*Sólo previo encargo.*

Roasted baby lamb.  
*On request.*

# Postres Desserts

---

Coulant de queso Dehesa la Granja servido con nuestro helado de Tinto Pesquera.  
*Gluten, lácteos y huevo.*

Dehesa la Granja cured cheese coulant and Tinto Pesquera ice cream.  
*Gluten, dairy and egg.*

Chocolate, cuajada de Tinto Pesquera, tierra de brownie al

oportu y frutos rojos.  
*Lácteos, gluten, huevo y sulfitos.*  
Chocolate, red wine curd, port brownie soil and red berries.  
*Dairy, gluten, eggs and sulphites.*

Monchis de calabaza, tomillo y remolachas servidos con crema de cerezas.  
*Lácteos y huevos.*

Pumpkin monchis, thyme and beetroot, served with cherry cream.  
*Dairy and eggs.*

Pasión de chocolate y naranja ( bizcocho de chocolate, helado de chocolate Guanaja, chantillí y caviar de naranja y AOVE).  
*Gluten, huevos y lácteos.*

Chocolate and Orange passion ( chocolate sponge cake, Guanaja chocolate ice-cream and Orange caviar and AOVE. *Gluten, eggs and dairy.*

Pantxineta (hojaldre) rellena de crema al drambuie acompañado de helado de nata y piñones.  
*Lácteos, gluten, huevos y frutos secos.*

Puff pastry filled with drambuie cream accompanied by ice cream and pine nuts.  
*Dairy, gluten, egg and nuts.*

Tabla de quesos acompañado de frutos secos, orejones, membrillo y picos de pan.  
*Lácteos, gluten y frutos secos.*

Dehesa la Granja cheese board accompanied by nuts, dried, apricots, quince and bread spike.  
*Dairy, gluten and nuts.*

*Todos los platos pueden contener contaminación cruzada de alimentos. Es preciso preguntar al personal responsable sobre los platos indicados que contienen gluten, ya que los acompañamientos pueden ser modificados.*

*All dishes may contain food cross contamination. It is necessary to ask the responsible staff about the indicated dishes that contain gluten, since the accompaniments can be modified.*

*\*Nuestros postres están elaborados al momento y lleva un tiempo asociado de 10 minutos de demora, es aconsejable pedirlos con antelación.*

*\*Our desserts are made at the moment, and it takes an associated time of 10 minutes, it is advisable to order them in advance.*

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

*En cumplimiento del Reglamento (UE) Nº1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.*

