



CARTA
MENÚ

NUESTROS FRÍOS

COLD DISHES

**Tartar de atún marinado sobre cama de brotes frescos, fluido de mostaza 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.

•

**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^{er} premio
del concurso Nacional de ensaladas).**

Lactosa y frutos secos.

•

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 with truffle (4 units).
Dairy and gluten.

•

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

Grilled octopus, cured 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 squid cooked twice, black garlic fluid, crunchy from its ink and veil of lime.
Dairy and mollusks.

•

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

Glazed lamb sweetbreads, green pepper, 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 its own juices, roasted pumpkin chutney, puff pastry cream and spiced chocolate.
Dairy, gluten and soya.

•

Bogavante a la brasa sobre parmentier de ajo tostado, tartar de sus patas y mantequilla de pico de gallo (1/2 bogavante)
Lácteos, crustaceos.

Grilled lobster on toasted garlic parmentier, lobster leg tartar and pico de gallo butter (1/2 lobster).
Crustacean and dairy.

PESCADOS FISH

**** 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 soya.

•

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

Moluscos y pescado.

Cod loin on candied leeks served with 3 sauces and crispy green sauce.

Fish and mollusks.

•

Merluza en papillote, cuajada de espárragos de Tudela, crema de plácton marino y suave salsa de Alejairén.

Pescado, lácteos y sulfitos.

Hake papillote, Tudela asparagus curd, marine plankton cream and smooth Alejairén sauce.

Fish, dairy 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.
(600gr 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 perigord
y escalivada trufada.**

Grilled venison loin with perigord sauce
and truffled roasted peppers.

.

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

Sulfitos, lácteos, frutos secos y huevo.

Oxtail stew brownie, curry foam, almond tuile
and vanilla potatoes.

Sulphites, dairy, nuts and eggs.

.

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

Solo previo encargo.

Traditional roasted baby lamb from
Finca Dehesa la Granja.

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 oporto y frutos rojos.**
Lácteos, gluten, huevo y sulfitos.

Chocolate, red wine curd,
port and red berry brownie crumble.
Dairy, gluten, egg and sulphites.

•

**Monchis de calabaza, tomillo y remolacha
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, chantilli 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 pine nuts ice cream.
Dairy, gluten, eggs 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,
apricots, quince and bread.
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) N°1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto.

