



ENTRETENIMIENTOS

HORS D'OEUVRES

Bocado de anchoa de Santoña, mantequilla montada y hojaldre fino y crujiente

Santoña anchovy, whipped butter, and thin, crispy puff pastry bite

Alérgenos: gluten, leche, pescado | Allergens: gluten, milk, fish

4.00€

Blini artesanal de salmón ahumado, salsa tártara y caviar

Home-made blini with smoked salmon, tartar sauce and caviar

Alérgenos: gluten, huevo, leche, pescado, mostaza, soja, sulfitos | Allergens: gluten, egg, milk, fish, mustard, soy, sulphites

5.00€

Tostadita de atún picante y yema de huevo dulce

Spicy tuna toast with sweet egg yolk

Alérgenos: pescado, gluten, huevo, soja, sésamo, sulfitos, mostaza. Trazas: moluscos, crustáceos, lactosa, frutos secos

Allergens: fish, gluten, egg, soy, sesame, sulphites, mustard. Traces: molluscs, crustaceans, lactose, nuts

3.50€

Milhojas de patata crujiente y steak tartar trufado

Crispy potato mille-feuille with truffled steak tartare

Alérgenos: huevo, mostaza, pescado, sulfitos | Allergens: egg, mustard, fish, sulphites

3.50€

Canapé de foie gras, sobao pasiego y confitura de zanahorias

Foie gras canapé, sobao pasiego cake and carrot jam

Alérgenos: gluten, huevo, leche, sulfitos. Trazas: soja, mostaza | Allergens: gluten, egg, milk, sulphites. Traces: soy, mustard

4.00€

ENTRANTES FRÍOS

COLD STARTERS

Anchoas del Cantábrico | Codesa, Reserva de familia

Cantabrian anchovies | Codesa, Family Reserve

Alérgenos: pescado | Allergens: fish

25.00€

Jamón Ibérico | Ibéricos Carrasco con pan braseado, tomate ECO y AOVE Dehesa la Granja

Ibéricos Carrasco Iberian ham with toasted bread, organic tomato and Dehesa la Granja EVOO

Alérgenos: gluten, sésamo, sulfitos. Trazas: moluscos, crustáceos, pescado, huevo, mostaza, lácteos

Allergens: gluten, sesame, sulphites. Traces: molluscs, crustaceans, fish, egg, mustard, lactose

24.00€

Cecina de Wagyu Especial, almendras fritas y AOVE Dehesa la Granja

Special Wagyu beef jerky, fried almonds and Dehesa la Granja EVOO

Alérgenos: frutos de cáscara | Allergens: nuts

28.00€

Carpaccio de quisquilla, aliño cítrico y mayonesa de soja Shrimp

carpaccio with a citrus dressing and soy mayonnaise

Alérgenos: crustáceos, soja, pescado, gluten, huevo, sulfitos, mostaza, sésamo. Trazas: moluscos, leche, frutos secos

Allergens: crustaceans, soy, fish, gluten, egg, sulphites, mustard, sesame. Traces: molluscs, milk, nuts

25.00€

Ensalada de pimientos asados al carbón, sardina ahumada y endivias

Charcoal-roasted peppers, smoked sardines, and endive salad

Alérgenos: pescado, sulfitos | Allergens: fish, sulphites

17.80€

Servicio de pan | Bread service

1.80€

ENTRANTES CALIENTES

WARM STARTERS

Croquetas muy cremosas de jamón ibérico

Really creamy Iberian ham croquettes

Alérgenos: gluten, leche, huevo. Trazas: soja, mostaza, moluscos, crustáceos, pescado

Allergens: gluten, milk, egg. Traces: soy, mustard, molluscs, crustaceans, fish

8.50€

Guisante fino a la brasa, tocineta Casalba y yema de huevo

Grilled baby peas, Casalba bacon and egg yolk

Alérgenos: huevo, leche | Allergens: egg, milk

12.00€

Puerros confitados y a la parrilla, queso curado Dehesa la Granja y salsa romesco

Grilled confit leeks, Dehesa la Granja cured cheese and romesco sauce

Alérgenos: leche, frutos de cáscara, gluten, sulfitos, sésamo. Trazas: moluscos, crustáceos, pescado, huevo, lácteos, mostaza

Allergens: milk, nuts, gluten, sulphites, sesame. Traces: molluscs, crustaceans, fish, egg, lactose, mustard

12.00€

Delicias de merluza a la romana en dos cocciones y mayonesa cítrica

Twice-cooked battered hake bites and citrus mayonnaise

Alérgenos: pescado, gluten, huevo, mostaza. Trazas: lácteos | Allergens: fish, gluten, egg, mustard. Traces: lactose

22.00€

Pinchitos de mollejas de lechazo y romero

Lamb sweetbreads with rosemary

20.00€

PESCADOS DE LA COSTA

FISH FROM THE COAST

Tartar de atún de almadraba y ajoblanco de coco

Net-caught tuna tartare and cold garlic and coconut soup

Alérgenos: pescado, soja, gluten, frutos secos, sulfitos. Trazas: sésamo, lactosa | Allergens: fish, soy, gluten, nuts, sulphites. Traces: sesame, lactose

22.00€

Cogote o cola de merluza a la parrilla (2 personas)

Grilled hake neck or tail (2 people)

Alérgenos: pescado, sulfitos | Allergens: fish, sulphites

23.50€/ persona

Lomo alto de bacalao confitado, puerros confitados y pil pil ligero

Confit cod loin, confit leeks and light pil pil sauce

Alérgenos: pescado, sulfitos | Allergens: fish, sulphites

25.80€

Rodaballo a la brasa, sofrito tradicional (2 personas)

Grilled turbot, traditional sofrito (2 people)

Alérgenos: pescado, sulfitos | Allergens: fish, sulphites

45.00€/ persona

Servicio de pan | Bread service

1.80€

CARNES DE DEHESA

DEHESA MEATS

Chuletón de vaca a la parrilla Discarlux 45 días, 1 kg

Grilled T-bone steak | Discarlux 45 days, 1 kg

68.00€

Entrecote de lomo bajo con hueso a la brasa Discarlux 45 días, 500 g

Grilled ribeye steak on the bone | Discarlux 45 days, 500 g

26.00€

Magret de pato a la plancha y chutney de mango

Grilled duck breast with mango chutney

Alérgenos: sulfitos, lácteos | Allergens: sulphites, lactose

22.00€

Pincho de nuestro lechazo Finca Dehesa la Granja, 600 g (2 personas)

Skewer of our Finca Dehesa la Granja suckling lamb, 600 g (2 people)

40.00€/por persona

Chuletillas de nuestro lechazo Finca Dehesa la Granja

Lamb cutlets from our Finca Dehesa la Granja suckling lamb

25.00€

Cuarto de lechazo Finca Dehesa la Granja asado de forma tradicional (Solo previo encargo)

Quarter of suckling lamb from Finca Dehesa la Granja, roasted in the traditional way (By pre-order only)

55.00€

GUARNICIONES

SIDE DISHES

Patatas fritas

Chips

Trazas: moluscos, crustáceos, gluten, soja, mostaza | Traces: molluscs, crustaceans, gluten, soy, mustard

3.50€

Pimientos asados al carbón

Charcoal-grilled peppers

3.50€

Patatas panaderas

Boulangère Potatoes

Sulfitos | Sulphites

3.50€

Ensalada de lechuga y cebolleta

Lettuce and spring onion salad

Sulfitos | Sulphites

3.50€

Servicio de pan | Bread service

1.80

POSTRES ARTESANOS

HOME-MADE DESSERTS

Coulant de queso Dehesa la Granja y helado de Tinto Pesquera

Dehesa la Granja cheese lava cake and Tinto Pesquera ice cream

Alérgenos: leche, huevo, gluten, sulfitos. Trazas: mostaza, soja | Allergens: milk, egg, gluten, sulphites. Traces: mustard, soy

7.50€

Tarta árabe de crema pastelera y almendras garrapiñadas

Arabic tart with custard and caramelized almonds

Alérgenos: gluten, leche, huevo, frutos de cáscara. Trazas: soja, mostaza | Allergens: gluten, milk, egg, nuts. Traces: soy, mustard

8.00€

Paisaje de nuestra Ribera: crumble crujiente, ganache de chocolate, naranja y aceite de oliva

Our shoreline landscape: crispy crumble, chocolate ganache, orange and olive oil

Alérgenos: gluten, leche, frutos de cáscara. Trazas: mostaza, soja | Allergens: gluten, milk, nuts. Traces: mustard, soy

8.50€

Tiramisú de fruta de la pasión

Passion fruit tiramisu

Alérgenos: leche, huevo, gluten | Allergens: milk, egg, gluten

8.00€

Helados y sorbetes artesanos

Home-made ice creams and sorbets

Alérgenos: huevo, leche, puede contener fruta, frutos secos y gluten | Allergens: egg, milk, could have fruits, gluten and nuts.

8.00€

