



"Mirando a la tradición sin nostalgia"

Entrantes

Anchoa triple 000

Del Cantábrico sobre pan brioche con mantequilla.
(min 2 uds)
4€/ud

Jamón de bellota

Con tostadas de pan de pueblo y tomate restregao.
24€

Tabla de quesos

3 variedades acompañados de mermelada, nueces y
picos. Ideal para 2
13,50€

Foie gras micuit casero

Macerado en "Antier" de Recuero & Co con mermelada
de melón y
anacardos tostados.
24,50€

Tomatillo picao

Con bonito del norte, cebolla morada encurtida, y
aceite de oliva del pueblo.
14,50€

Cogollos a la brasa

Con salsa de queso trufado y rayado, cebolla
caramelizada,
manzana verde y almendra tostada de Villanueva.
12€

Ensaladilla Soviética

Con gambón en tempura y mahonesa de piquillos.
15€

Croqueta cremosa de jamón ibérico (min 2 uds). 2€/ud

Croqueta de guiso de callos con chistorra

Y salsa de yemas (min 2 uds). 2€/ud



Entrantes

Huevos rotos

Con carcamusas Toledanas.
12€

Torrezno tradicional

Cortao fino.
8€

Alcachofa confitada

A baja temperatura con yema fluida y velo de papada
ibérica.
5€/ud

Gamba blanca de Huelva

A la plancha.
12 unidades. 35€

Calamar de potera

A la Andaluza con mahonesa de pepitoria o
a la plancha con ajo perejil y sus rejos crujientes.
18€

Tartar de atún rojo

Con aliño clásico, picante al gusto y sus tostadas.
16€

Oreja crujiente de diseño

Con nuestra salsa brava y guindillas en vinagre.
14€

Mollejas de cordero

Fritas al ajillo con parmentier de patata y fondo de
ternera.
Media 14€. Entera 22€

Brioche de Steak Tartar

De solomillo de vaca y brioche de Nanterre con salsa
de yemas.
15€/ud



Principales

PESCADOS

Bacalao confitao

Con crema de pisto.

20€

Atún rojo

Marcado y laminado
con asadillo Manchego hecho a la lumbre
y habitas tiernas.

21€

Rodaballo

A la brasa

con reducción de sus espinas tostadas al jerez
y verduritas salteadas.

25€

CARNES

Ossobuco de ternera

Asado y lacado con guarnición.

21€

Presa de bellota

Con cremoso de patata y demi glace.

22€

Chuletillas de lechal

A la brasa con praliné de ajos asados
y patatas fritas.

20€

Solomillo de vaca

A la brasa con parmentier de patata y demi glace.

26€

con escalope de foie. 29€

Paletilla de cordero

Asado en sus jugos con patatas fritas.

27€

Chuleta de vaca

A la brasa con patatas fritas y padrones. 70€/kg



Bocatas, sandwiches y hamburguesas

Pollo crujiente

Queso fundido, ensalada y alioli.
6€

Lomo en salsa

De champiñones, cebolla y nata.
6,5€

Bacon tostado

Queso de cabra y rúcula.
5,5€

Chistorra

Con 2 huevos fritos.
5,5€

Pepito de ternera

Con pimientos verdes fritos.
7€

Brascada de Naranja

Ternera, jamón serrano, cebolla a la plancha y pimientos verdes fritos.
7,5€

Calamares

Con mahonesa y rayadura de limón.
6€

Chopitos crujientes

Con ajoperejil.
6€

Tortilla gabacha

Jamón, york o queso.
6€

Salmón marinado

Con cremoso de aguacate y queso fresco.
7,5€

Sándwich mixto

Con patatas fritas.
4€

Sándwich club Gamelia

De pollo a la plancha, bacon, queso fundido, mahonesa, lechuga y tomate.
6,5€

Hamburguesa de ternera

nacional Sazonada en casa, en pan brioche con cebolla caramelizada, bacon tostado y salsa de queso trufado acompañada de patatas fritas.
12,5€

Hamburguesa de pollo

Marinado en adobo Manchego con pan brioche, mahonesa de pepitoria, mermelada de piquillos y rúcula acompañada de patatas fritas.
10€

Servicio de bocadillos para llevar o comer aquí en servicio de cenas de Viernes y Domingo y cenas del Jueves en temporada de verano.

Postres Caseros

Tarta de queso

Con pistacho de Villanueva.
6,5€

Tarta coulant de chocolate

Con helado de chocolate blanco.
6,5€

Tiramisú casero

Con savoiardis mojadas en café aromatizado,
crema montada de mascarpone y cacao.
7,5€

Bizcocho fluido

De dulce de leche con helado flor di latte.
8€

Fruta de temporada

3€

Helado

3€

Servicio de pan - 1€

Pan sin gluten - 1,5€

Tupperware - 0,50€

