

para empezar

- Chips de berenjena 10€
con miel de romero y cremoso de queso de cabra
- Croquetas de temporada 10€
- Jamón Ibérico 24€
de bellota de Guijuelo con pan tumaca
- Trigueros en tempura 10€
de cerveza negra
- Pulpo a la brasa 16€
con cachelos en rocas
- Huevos rotos con jamón 12€
- Flores de alcachofa a la plancha 16€
con escamas de sal
- Vegetales de la huerta en trampantojo 16€
- Chipirones encebollados 14€
con ajada de perejil
- Samosas vegetales 12€
con salsa agridulce
- Langostinos en panko 14€
con salsa tártara
- Ensalada de brotes de espinaca 10€
con costrón de queso de cabra y miel mostaza
- Tabla de quesos 14€
con nueces y frutas
- Escalibada a la brasa 8€

de la lonja

- Merluza de "pintxo" 17€
en salsa verde con almejas y guisantes
- Bacalao Club Ranero 17€
- Salmón en mantequilla de eneldo 18€
- Atún abrasado 17€
en mahonesa de sésamo y cous cous

tartares cortados a cuchillo

- Tartar de atún rojo 18€
- Steak tartar 18€
- Tartar de salmón 18€

arroces hechos al momento

- Risotto de setas y parmesano 16€
- Risotto de salmón 16€
- Meloso de rabo de toro 18€
y alcachofas

de la granja

- Presa de cerdo ibérico 14€
Macerado en P.X. y manzana asada
- Solomillo a la brasa 22€
de vaca madurada
- Nuestra Hamburguesa 15€
de carne de buey y mucho queso fundido
- Mil hojas de Rabo de Toro 18€
- Chuletillas de cordero lechal 16€
- Entrecot 55€/Kg
- Chuletón de vaca vieja 55€/Kg
- Parrillada Roseta pax18€
secreto Ibérico, chuletillas, entrecot,
chorizo criollo y morcilla

