



Al Centro.



PARA COMPARTIR

Panes con mantequilla sazónada

Pimientos de Padrón

Croquetas de jamón ibérico

Queso curado de leche cruda de oveja

Chorizos artesanos a la brasa

DESDE LA BRASA PARA COMPARTIR

Pollo embarrado

Entrecot uruguayo

Secreto ibérico

MOMENTO DULCE

Tarta de la abuela



Fuego Lento

PARA COMPARTIR

Panes con mantequilla sazónada

Ensaladilla de mejillones en escabeche

Croquetas de rabo de toro

Queso frito con confitura casera de tomates

Carpaccio braseado de vacuno

Chorizos a la brasa

PARA COMPARTIR

Entrecot uruguayo a la brasa con papas fritas

Carrillera ibérica estofada con pure de papas

MOMENTO DULCE

Tarta de queso Idiazabal



Sobremesa



PARA COMPARTIR

Panes con mantequilla sazónada

Paletilla ibérica de bellota

Queso curado de leche cruda de oveja

Pan tumaca a la brasa

Zamburiñas a la plancha

Morcilla de Burgos a la brasa

PRINCIPAL (a elegir)

Entrecot uruguayo

Lomo de bacalao confitado

PARA TERMINAR

Tarta de queso Idiazabal



Los menús incluyen



Vino tinto o blanco de la casa

Cerveza de barril

Agua mineral

Café

CÓMO FUNCIONA

IGIC incluido (7 %). Precios por persona.

Entrantes al centro: 1 ración por cada 4 comensales. 1 botella de vino por cada 3 comensales y 1 cerveza por persona.

Lo que se tome antes o después del menú se cobra aparte, según carta.

Elige tu menú con un mínimo de 5 días de antelación.

Menú servido a mesa completa. Mínimo 12 comensales.



Menús válidos del 1 de octubre de 2026 al 1 de julio de 2027.