

Del Huerto

Ensalada de tomate a la brasa

Jugoso tomate Raff a la brasa, acompañado de cremosa stracciattella de mozzarella de búfala y sabrosa sardina ahumada.

  **16,30**

Ensalada César

Lechuga romana crujiente, pollo, bacon dorado y parmesano, todo bañado en nuestra cremosa salsa César. Acompañada de picatostes, tomates cherry y endivias.

    **12,50**


Ensalada de Roast Beef y Roquefort

Tiernas lonchas de roast beef, crujiente bacon y lechuga fresca, coronados con el intenso sabor del roquefort y un toque de mostaza miel.

  **16,30**

Flor de alcachofa natural confitada

Con jamón ibérico o romesco.

Salsa:  **12,70**

Parrillada de verduras a la brasa

Una selección de verduras a la brasa: pimientos, berenjena, calabacín, espárragos y champiñones, con corazones de alcachofa y mazorca de maíz. Acompañada de patata cocida y nuestra salsa Romesco.

Salsa:  **13,55**

Aguacate a la brasa

Aguacate a la brasa, acompañado de cremoso queso fresco y delicado salmón ahumado.

  **14,20**


Escalivada

Mezclada al momento con berenjena, pimiento y cebolla asados, mezclados al instante y aliñados con un toque de aceite de oliva.

  **12,50**

Guacamole

Aguacate fresco triturado al momento, con cebolla, cilantro, tomate verde y un toque de lima. Acompañado de crujientes totopos.

 **10,40**

Para picar

Croquetas de jamón

Crujientes por fuera, cremosas por dentro y con el inconfundible sabor del jamón.

   **2,30 ud.**

Tacos de solomillo

Jugosos bocados de solomillo a la plancha, sazonados con pimienta negra y sal Maldon.

 **20,10**

Canelones caseros

Tiernos canelones rellenos con la receta casera de siempre, gratinados con bechamel y queso emmental dorado al horno.

  **10,40**

Lacón asado

Lacón asado, sazonado con pimentón de la Vera, un toque de aceite y sal Maldon.

 **10,40**

Quesuco a la parrilla para compartir

Queso de leche de cabra malagueña a la parrilla, dorado por fuera y fundente por dentro, acompañado de crujientes picos.

 **15,65**

Menú Infantil

ESCOGE UNA OPCIÓN: A o B

12,60

**HASTA LOS 12 AÑOS*



Hummus

Cremoso hummus de garbanzo con un toque de pimentón de la Vera y aceite de oliva.

  **9,35**

Berenjenas miso

Tiernas berenjenas cocidas, glaseadas con una sabrosa salsa miso, sésamo blanco y un toque fresco de cebollino.

  **10,40**

Pimientos de Padrón

Sabrosos pimientos fritos.

 **7,90**

Embutidos

Paleta Ibérica de Jabugo

100 % Bellota, con picos de pan.

100 gr. **16,30**

Jamón de Serón gran reserva

20 meses - 100 gr. con picos de pan

10,40

Chicharrón de Cádiz

Jugoso chicharrón, sazonado con sal fina y pimienta negra, acompañado de patatas fritas.

10,40

Surtido de 6 quesos del mundo

Una exquisita selección: Manchego, Comte, Payoyo, Tetilla, Blue Shropshire y Taleggio. 

17,85

Espaguetis o Macarrones

SALSA: CARBONARA, BOLONESA O PESTO

 **11,00**

Macarrones gratinados

Macarrones al dente con boloñesa casera, bechamel y una capa dorada de parmesano gratinado, servidos en sartén.

 **11,45**

Linguini de mariscos

Linguini con gambas, mejillones y almejas, salteados en vino blanco y tomate frito.

   **14,70**

Pasta con gorgonzola y setas

Linguini al dente envueltos en una cremosa salsa de gorgonzola.

  **13,15**

ALÉRGENOS

Si necesita información adicional sobre alérgenos consulte a nuestro personal

Guarniciones

Incluidas con tu plato:

Patatas
fritas o al caliu



Verduras a la brasa
Berenjena, calabacín, pimientos verde y rojo

Pimiento de piquillo **3,15**



Pimiento de padrón **3,15**

Mazorca a la brasa **3,15**
1 ud.


Salsas


Roquefort
  **2,65**

All-i-oli
  **2,65**

Pimienta verde
  **2,65**

Pan

Pan de coca  **2,65**
Crujiente pan de coca con tomate maduro, un toque de aceite y sal Maldon

Pan Gallego  **2,65**
Crujiente pan gallego tostado a la brasa, acompañado de tomate maduro partido y un toque de ajo.

Pan sin gluten **3,70**

Pescados

Lomo de Bacalao de Islandia


Con samfaina: bacalao en su punto, acompañado de samfaina casera y guarnición de verduras.

Con ceps: bacalao en su punto, bañado en una cremosa salsa de setas

 **23,10**

Lomo de Salmón Noruego

Salmón a la brasa, con sal Maldon, un toque de aceite y guarnición.


 **20,10**

Colita de Rape Gallego

Cola de rape a la brasa con sal Maldon, un toque de aceite y guarnición.

 **23,10**

Carne de Cerdo

 *A la brasa: la estrella de nuestra cocina* 

Carnes

Gran Butifarra de Calaf

a la brasa **9,35**

Pies de cerdo cocidos

a la brasa **12,10**

Cuarto de pollo de campo

a la brasa y con guarnición **12,10**

Costillas y mitjanas de cordero

a la brasa y con guarnición **19,85**

Gran hamburguesa de vaca

Al plato: Jugosa burger casera con queso emmental fundido y crujiente bacon, acompañada de guarnición.

   **14,60**

Con pan de brioche: Jugosa burger casera con queso emmental fundido.

   **15,65**

Solomillo de vacuno mayor a la brasa

Tierna pieza de solomillo de vaca Gauchito, cocinada al punto y acompañado de guarnición.

 **23,10**

Solomillo a la piedra 400 gr.

Tierno solomillo de vaca de 400 gr. para cocinar a tu gusto sobre la piedra caliente. Acompañado de patatas fritas y pimientos de Padrón.

36,75

Picaña a la brasa 800 gr. (para 2 pax.)

Jugosa picaña de novilla, acompañada de patatas fritas y pimientos de Padrón.

51,45

Calamar nacional a la andaluza

Tiernos calamares enharinados y fritos hasta quedar crujientes, acompañados de mayonesa de lima.

   **17,85**

Boquerones frescos a la andaluza

Crujientes boquerones fritos abiertos y sin espinas

   **14,20**

Olla de mejillones

Marinera: Mejillones frescos cocinados en una sabrosa salsa marinera.

Vapor: Mejillones frescos cocidos al vapor con fino, laurel y un toque de limón.

 **12,10**

Pavias de morro de Bacalao frito

Jugosos lomos de bacalao en tempura crujiente.

 **16,30**

Tartar de Salmón Noruego

Fresco salmón noruego cortado a cuchillo, aderezado y acompañado de guacamole recién hecho.

  **17,85**


Tartar de Atún

Fresco atún cortado a cuchillo, aderezado y acompañado de guacamole recién hecho.

  **17,85**

Quesos

Quesos variados con patatas fritas y pimientos de Padrón.

 **12,60**



 **12,60**

Pizzetas

Deliciosas pizzas elaboradas con la receta tradicional Italiana y cocinadas en nuestro horno de leña



Huerto del Cura

Con Pomodoro, mozzarella fundida y una selección de verduras asadas: champiñones, berenjena, cebolla morada, tomate cherry y pimiento rojo escalivado.

  **15,25**



Jamón

Mozzarella fundida, jamón ibérico, rúcula y parmesano rallado.

  **17,35**




Margarita

Con Pomodoro y mozzarella fundida.

  **11,55**



Atún

Con Pomodoro, mozzarella fundida y sabroso bonito.

   **14,20**


Bacon

Con Pomodoro, mozzarella fundida y crujiente bacon.

  **14,20**

Quesos

Con Pomodoro y una mezcla irresistible de mozzarella, queso azul, provolone y queso de cabra.

  **14,20**

Lunes a Viernes SÓLO NOCHES Fines de semana y festivos TODO EL DÍA

JAMON

Huerto del cura

Margarita