

SOCIABLES

1/2

Cecina de Wagyu	22.50	Tiradito de lubina con salsa ponzu	14.50
Jamón de bellota 100% ibérico EXTREM.	24.50	Coca de escalivada a la brasa	15.00
Paté de campaña, boletus y trufa	11.50	Tempura de alcachofas	18.00
Croquetas de jamón de bellota (8 uds.)	8.00 - 12.00	Tortilla abierta de bacalao, cebolla caramelizada y piparras	15.50
Ensaladilla rusa con bonito y mahonesa de arbequina	10.00 - 15.00	Chipirones salteados al ajillo con cebolla tierna	18.00
Ensaladilla de langostinos	12.50 - 19.50	Vieiras a la Meunier con langostinos	22.50
Anchoas costeras del cantábrico	11.50 - 18.00	Cigala a la plancha (180 - 250 grs.)	Al peso Kg. 100.00
Espárragos blancos a la brasa con papada ibérica	12.00 - 19.50	Butifarras a la española	19.00
Menestra de verduras con jamón ibérico crujiente	18.00	Mollejas de lechal con colitas de gamba roja	21.00
Dados de bacalao crujientes con salsa tártara	12.50 - 20.00	Tacos de black angus y tuétano	28.50

DE LA HUERTA

Variedad de tomates de la huerta (según temporada)	18.00	Lechuga con cebolleta, tomate de la huerta y aguacate	16.00
Parrillada de verduras con romesco casero	18.50	Brotos tiernos, puntas de espárragos y salteado de champiñones	16.00

PESCADOS

Merluza del cantábrico rebozada con calamares en su tinta	25.00	Rape al carbón con vinagre de sidra (2 pax.)	56.00
Lubina asada al carbón con su ajada	26.50	Lomo de atún rojo Balfegó al carbón	29.50

CARNES

Solomillo de simmental			
Apróx. 200 grs.			26.00
Apróx. 400 grs.			47.00
Apróx. 600 grs.			71.50
Steak tartar de solomillo de simmental			25.00
Manitas de cerdo a la brasa			23.00
Escalope ibérico de bellota			24.00
Roast beef en su jugo de asado			21.50
Magret de pato campero con salsa de cointreau (2 pax.)			32.00
Tomahawk Apróx. 1.2 Kg.			65.00
Lomo alto finlandés 500 grs.			48.00
Churrasco de black angus Aprox. 1 Kg.			58.50

COMPLEMENTOS

Salsa bearnesa casera	4.50	Salsa de pimienta de sichuan	4.00	Patatas horneadas dauphinoise	5.00	Puré de patatas	5.00
Patatas fritas de la casa	5.00	Aritos de cebolla rebozados	5.00	Verduras salteadas	9.50	Tuétano picantón	9.50

LOS GUIOS CLÁSICOS DEL MENTIDERO

Todos los días

Callos con mucho morro y suave toque picante 23.00

Invierno

Lunes Arroz con bogavante 29.50

Martes Verdinas con perdíz 21.00

Miércoles Fabada 21.00

Jueves Cocido ibérico completo 35.00

Viernes Lentejas con papada ibérica 21.00

LOS GRATINADOS DE LA BORDA

Todos los días

Canelón de perdiz 22.00

Estofado de rabo de toro deshuesado con puré de patatas 23.00

Invierno

Sopa de cebolla con yema de huevo 15.00

Vacherin Mont D'or

Suave queso francés fundido con nuez moscada 15.00

Tartiflette

Patatas con bechamel, boletus y reblochon gratinado 15.00