

Nuestra Identidad

1/2 Rac/ Ud Ración

Tortilla de Betanzos, con Huevos de Corral de Gallina Joven (<i>Tortilla entera</i>)		23,00
Croquetas Cremosas de ... elaboradas por Carmen cada día	2,90 Ud	
La Ensaladilla de Carmen	8,50	15,90
Chistorra Artesana a la Parrilla con Pimientos de Padrón	9,50	15,50
Caracoles en Salsa		19,00
Callos de Ternera Estofados	13,50	19,50
Butifarra de Olot a la Parrilla, con Mongetes del Ganxet		22,00

Embutidos y Quesos

Jamón Ibérico de Bellota <i>Joselito Gran Reserva</i>	17,50	28,00
Cecina de Wagyu	22,00	34,00
<i>Disponemos de una amplia selección de Quesos Artesanos. Consúltelos</i>		

Conservas y Semiconservas

Anchoas de Santoña en aceite <i>Sanfilippo (con mantequilla y queso fresco)</i>		21,50
Boquerones en Vinagre con Patatas Fritas		15,00
Mejillón D.O.P Galicia en Escabeche 8/12 piezas. <i>Franco</i>		15,00
Berberechos de las Rías Gallegas <i>Espinaler</i>		19,00

de la Huerta

Ensalada de Tomate de Temporada y Cebolleta		14,50
Ensalada de Ventresca de Bonito, Tomate de Temporada y Cebolleta		25,50
Pimientos del Piquillo Pilpileados	13,50	19,50

Sopas y Caldos

Sopa de Pescado y Marisco		21,00
---------------------------	--	-------

El Guiso del día

Guiso de cuchara del día, hecho por Carmen con todo el cariño. Consulte el de hoy

Cocido Madrileño

El Cocido de Carmen. <i>Académica de los Cocidos de España</i>		42,00
<i>El Cocido es por persona y solo se sirve a mesa completa</i>		

Carnes a La Parrilla	Al Peso	
Steak Tartar de Solomillo de Ternera Gallega Ecológica	Ud	31,00
Solomillo de Vaca a la Parrilla	Ud	34,00
<i>(Añade a tu Solomillo 2 huevos fritos con patatas fritas)</i>		<i>Sup. 10,50</i>
Chuletón de Vaca Simmental. <i>Origen Centroeuropa</i>	Kg	89,00
<i>Equilibrio, profundidad y elegancia</i>		
Chuletón Extra de Vacas Autóctonas Ancestrales. <i>Origen Galicia y Portugal</i>	Kg	118,00
<i>Un homenaje a la tradición ganadera y a la esencia más pura de la carne</i>		
Chuletón Supremo de Buey. <i>Origen Galicia y Norte de Portugal</i>	Kg	138,00
<i>El animal más noble, donde el tiempo y el fuego honran la tradición</i>		
Solomillo entero de Ternera Gallega. 1.400 Kg <i>(exclusivo, 2 a la semana)</i>	Ud	160,00

Pescados y Mariscos

Chipirones en su Tinta con arroz	Ud	26,00
Merluza de Anzuelo a la Parrilla	Ud	28,00
Cocochas de Merluza Gallega al Pil Pil	Ud	35,00
Lubina del Atlántico a la Parrilla. <i>Pieza entera (al peso)</i>	Kg	66,00
Bogavante del Cantábrico a la Parrilla	Kg	95,00
<i>(Añade a tu Bogavante 2 huevos fritos con patatas fritas)</i>		<i>Sup. 10,50</i>
Caviar Baerii Antonius Siberien 6 estrellas. 30 gr		85,00

Algunos de los pescados o mariscos reflejados pueden no estar disponibles. Compramos diariamente lo mejor de nuestras Lonjas. Consúltenos.

Guarniciones

Patatas Fritas		6,90
Pimientos de Padrón		6,90
Pimientos del Piquillo Pilpileados	13,50	19,50

Seleccionado por Carmen para ti

1/2 Docena de Huevos Camperos	4,90
1 Kg de Garbanzos Pedrosillanos	5,80

Servicio en Sala: Suplemento de 3,50 €/persona. (Incluye Pan y Aperitivo). Precios IVA incluido
 Las Comandas que no vayan acompañadas de un plato principal serán atendidas en la zona de Bar
 Les rogamos nos informen de cualquier alergia o intolerancia que padezcan