

ENTRANTES / STARTERS

Patatas bravas de doble fritura con salsa brava ahumada y alioli - 10,00 €

Double-fried potatoes with smoked brava sauce and alioli mayonnaise

Ensalada Caprese con tomate corazón de buey, mozzarella de búfala D.O.P. y albahaca fresca - 16,00 €

Caprese salad with beefsteak tomato, buffalo mozzarella D.O.P. and fresh basil

Gambas al ajillo salteadas con ajo, aceite de oliva virgen y un toque de guindilla - 17,00 €

Garlic prawns sautéed in extra virgin olive oil with garlic and a touch of chili

Ensalada César con pollo de corral salsa casera, croutons de masa madre y parmesano - 17,00 €

Caesar salad with free-range chicken, homemade dressing, sourdough croutons and parmesan

Sándwich de pollo de corral, jamón, bacon, queso fundido y mayonesa de hierbas - 17,50 €

Free-range chicken sandwich with ham, bacon, melted cheese and herb mayonnaise

Langostinos panko crujientes servidos con salsa agridulce picante - 20,00 €

Crispy panko prawns served with spicy sweet and sour sauce

Tiradito de salmón marinado en cítricos sobre base de aguacate cremoso - 21,00 €

Salmon tiradito marinated in citrus served on a creamy avocado base

Carpaccio de solomillo con trufa negra, rúcula, Parmigiano Reggiano D.O.P. y cherry confitado - 22,00 €

Beef tenderloin carpaccio with black truffle, rocket, Parmigiano Reggiano D.O.P. and confit cherry tomato

Fritura mixta de pescado chipirones, boquerones, gambas y salsa tártara - 25,00 €

Mixed fried seafood with baby squid, anchovies, prawns and tartar sauce

Jamón ibérico de bellota D.O.P. cortado a cuchillo con pan de cristal y tomate rallado - 35,00 €

Acorn-fed ibérico ham D.O.P. hand-carved with crystal bread and grated tomato

DE LA PARRILLA / FROM THE GRILL

Suprema de pollo de corral marinada en cítricos y cocinada a la brasa - 17,00 €

Charcoal-grilled free-range chicken supreme marinated in citrus

Hamburguesa de Angus a la brasa con bacon, cheddar, cebolla caramelizada y salsa en brioche - 17,00 €

Charcoal-grilled Angus beef burger with bacon, Cheddar, caramelized onion and chef's sauce on brioche

Pulpo de costa confitado y sellado a la brasa con pimentón de la Vera y sal Maldon - 25,00 €

Charcoal-grilled octopus with smoked paprika and Maldon sea salt

Entrecôte de lomo bajo (300 g), corte tierno a la brasa - 27,00 €

Grilled sirloin steak (300 g)

Lubina entera a la brasa bañada en aceite de perejil y limón - 28,00 €

Whole charcoal-grilled sea bass with parsley oil and lemon

Parrillada mixta con entrecot, secreto ibérico, morcilla de Burgos y pollo a la brasa - 35,00 €

Mixed grill platter with ribeye steak, iberian pork secreto, black pudding and chicken

Especialidades de Mercado (Pregunta a nuestros camareros el especial del día)

Market Specialties (ask our staff about today's special)

ARROCES / RICE DISHES

Arroz de la Huerta: con selección de vegetales frescos de temporada - 23,00 €

Garden Rice: with a selection of fresh seasonal vegetables

Arroz del Mar: cocinado a la llauna de carabinero con alioli de azafrán - 25,00 €

Sea Rice: "Llauna" oven-baked with scarlet shrimp (carabinero) and saffron alioli

Arroz del Campo: meloso de carrillera a baja temperatura con alioli de ajo negro - 25,00 €

Country Rice: creamy slow-cooked pork cheek with black garlic alioli

PASTA Y PIZZA / PASTA & PIZZA

Rigattoni Bolognese, pasta corta con ragù tradicional de carne y tomate - 14,00 €

Rigattoni Bolognese, short pasta with traditional meat and tomato ragù

Pizza Margherita con tomate San Marzano y mozzarella de búfala - 15,00 €

Margherita pizza with San Marzano tomato and buffalo mozzarella

Linguine con vongole, pasta larga con almejas frescas, ajo y vino blanco - 16,00 €

Linguine con vongole, long pasta with fresh clams, garlic, and white wine

Pizza Diavola con tomate, mozzarella y salami picante - 16,00 €

Margherita pizza with San Marzano tomato and buffalo mozzarella

GUARNICIONES / SIDES

Patata asada, mantequilla aromática y alioli - 6,00 €

Baked potato with herb butter and alioli

Verduras a la brasa con AOVE y sal Maldon - 6,00 €

Charcoal-grilled vegetables with EVOO and Maldon sea salt

Mazorca a la parrilla y mantequilla especiada - 6,00 €

Grilled corn on the cob with spiced butter

Patatas fritas al punto de sal - 6,00 €

French fries with a touch of sea salt

Pimientos de Padrón con escamas de sal Maldon - 11,00 €

Padrón peppers with Maldon sea salt flakes

MENÚ INFANTIL / KID'S MENU

Fingers de pollo de corral crujientes - 8,00€

Crispy free-range chicken fingers

Spaghetti con salsa bolognese/pomodoro/carbonara - 7,00€

Spaghetti with bolognese / pomodoro / carbonara sauce

Sándwich de jamón y queso premium - 6,50€

Premium ham and cheese sandwich

Burger de ternera a la brasa - 8,50€

Charcoal-grilled beef burger for kids

POSTRES / DESSERTS

Mini Tiramisú: Bizcocho al café, mascarpone y cacao - 6,00 €

Mini tiramisù, coffee-soaked sponge cake with mascarpone and cocoa

Tarta de queso La Viña: Tarta horneada cremosa estilo tradicional - 6,00 €

La Viña cheesecake, traditional-style baked cheesecake with a creamy texture

Tartaleta de limón: Crema de limón citrica y merengue tostado - 6,00 €

Lemon tartlet, zesty lemon cream with toasted meringue

Tarta de praliné: Base crujiente con crema de avellana tostada - 6,00 €

Praliné cake, crunchy base with toasted hazelnut cream

Crema catalana: Crema de vainilla con azúcar quemado - 6,00 €

Crema catalana, vanilla custard with caramelised sugar

ALLERGEN
ALLERGÈNES

