



Nuestra cocina es un espacio de trabajo en el que existen trazas de los 14 grupos de alimentos que estipula la ley de información Alimentaria (Alérgenos), de acuerdo a la Normativa 1169/2011

Si padece alguna intolerancia o alergia, tiene a su disposición nuestra carta de alérgenos y personal preparado para poder asesorarle.

*No imagine cómo está hecho o de qué.
¡Pregúntenos!*



¡No te puedes perder... ¡o sí, piérdete!

Nuestras recomendaciones ...



“Teja Marina” 18,00 €

“Pilchardus” escabechadas con **cebolla**, **zanahoria** y vinagreta de **pepinillos** con **melocotón** sobre una **teja de almendra dulce**



“Patatas a la Andaluza” 18,00€

... una salsa propia de Carmen.

” una andaluza no podía dejar de realizar y elaborar un plato de patata. Ingrediente básico en la mayoría de los países. Una elaboración sencilla que incluye una salsa, “MI SALSA”, que tanto me gusta. No es mojo, no es brava; lleva un majado con mas de 10 ingredientes que la hacen sabrosa y picantona.”



“Puchero de Trompa y Algodón” 23,00€

Morro de cerdo a baja temperatura con **algodón dulce**.



Bacalao “Isla de Osos” 33,00€

Bacalao al horno junto a una cama de patata con **pimientos aliñados**



“Guarrito con corbata” 28,00€

lomo de **jabalí** macerado en **Brandy** y **especias**, sobre cama de **puerro**, **manzana** y **berenjena** acompañado de crema de **Boletus**

Pan 2,00€

Pan y Mantequilla o AOVE 3,50€

Precios con IVA incluido

... y si comenzamos con ...



...dulce y salado...

Teja Marina 18,00€

Pilchardus escabechadas con cebolla, zanahoria y vinagreta de pepinillos con melocotón sobre una teja de almendra dulce

... para untar ...



Paté de Cabrales y Dátiles 16,00€

Paté de Berenjena y Orejones 15,00€

... con mermelada de pimiento rojo

“Brandade de Morue” 17,00€

Brandada de Bacalao servida con obleas dulces y gel fluido de melocotón.



... Ensaladas...

“Pata de Ganso” 15,00€

Quinoa, rúcula, aguacate, anarcardos, rocas de sésamo con vinagreta de mango.

“La Dama y el Monte” 21,00€

Base de roble y escarola, pera, granada, frutos secos, perdiz marinada con vinagreta del propio escabeche, miel y mostaza.

Precios con IVA incluido.



“Patatas a la Andaluza” 18,00€

... una salsa propia de Carmen.

” una andaluza no podía dejar de realizar y elaborar un plato de patata. Ingrediente básico en la mayoría de los países. Una elaboración sencilla que incluye una salsa, “MI SALSA”, que tanto a me gusta. No es mojo, no es brava; lleva un majado con mas de 10 ingredientes que la hacen sabrosa y picantona.”

... en honor al Jazz ...



“Puchero de Trompa y Algodón” 23,00€

Morro de cerdo a baja temperatura con algodón dulce.

... con nuestros panes ...

“El Flaco de Ropa Vieja” 14,00€



Pan Brioche relleno de Ropa Vieja .. 2 unidades

“El Roble”

Pan Bao relleno de boletus con micuit de pato y pasas .. 2 unidades ... 15,00€

... nuestros “battu”...



Bombones de morcilla con piñones, almendra, manzana y una espuma de pimiento - 2 unidades - 8,00€

... Croqueta de Ibérico ... 2 unidades 8,00€

Precios con IVA incluido



... de cuchara ...

Judiones de la Granja 21,00€

“Potaje Vegano” 21,00€

“Potage” de legumbres, verduras variadas y Boletus

Cocido Madrileño /por encargo/ 40,00€/persona

... los atrevidos de Carmen ...

...¿te atreves?...



“Nuestro clásico Mesetero” 29,00€

*Carrilleras de cerdo en salsa de chocolate blanco de la Fábrica de Chocolate
“San Lázaro”*



“El Señorito del Monte” 31,00€

Breseado de pierna de ciervo a fuego lento con “casajo” y chip de batata.

“Guarrito con Corbata” 28,00€



*Lomo de jabalí macerado en Brandy y especias, sobre cama de puerro,
manzana y berenjena, napado de crema de Boletus.*

Precios con IVA incluido

...sin saltarse los clásicos...



.... una buena carne

Solomillo de Ternera 33,00€

*Con puré de patata,
¿acompañado de salsa cabrales o pimienta?*

Entrecôte de Ternera 32,00€

Con patata panadera encebollada.

Chuletillas de Lechal 29,00€

Con “papas” fritas

Paletilla de Lechal 32,00€

Con patata al horno

... ¿por qué no, un pescado? ...



Atún Rojo de Almadraba 33,00€

*Lomo de atún sobre crema de **Shiitake** ligeramente **picante**.*

Bacalao “Isla de Osos” 33,00 €

*Bacalao al horno junto a una cama de patata con **pimientos aliñados***

Precios con IVA incluido

...para los más golosos...



Cremoso de Parmesano 7,50€
con crumble de Almendra

Normandía 8,50€



bizcocho de manzana templado servido con espuma de limón fría
... frío y calor ...

Tartas de ...



... de **Manzana** 8,50€

(manzana horneada con masa quebrada y mermelada de melocotón)

... de **Chocolate y nueces** 9,00€

(bizcocho ligero de cacao con un cremosos de nueces y cobertura de chocolate negro)

“Las Tontas” 9,00€

Deliciosas rosquillas caseras bañadas en café y licor de avellana con crema de Tiramisú.

Helados de Carmen 8,00€



Pregúntanos qué sabores está elaborando ...



¿O quizá
una copa de vino dulce?

Precios con IVA incluido