

COMPARTIR / TO SHARE

Nigiri de steak tartar crujiente <i>Crunchy steak tartar nigiri</i>	18€
Fish and chips <i>Fish and chips</i>	15€
Buñuelos de bacalao con mayo de ají amarillo <i>Cod fritters with ají amarillo mayo</i>	28€
Croquetas de jamón <i>Ham croquettes</i>	12€
Torreznos de cochinillo ibérico al guisopo <i>Crispy Iberian suckling pig strips</i>	28€
Jamón ibérico de bellota 5J con pan de cristal <i>Acorn-fed Iberian ham with bread</i>	32€
Salmón ahumado <i>Smoked salmon</i>	24€

ENSALADAS Y VERDURAS/SALADS AND VEGETABLES

Champiñones rellenos de jamón y cebolla caramelizada <i>Mushrooms filled with ham and caramelized onion</i>	13€
Alcachofas a la brasa con jamón Ibérico <i>Grilled artichokes with Iberian ham</i>	24€
Ensalada de la huerta del Jaral de la Mira <i>Jaral de la Mira's garden fresh salad</i>	17€
Burrata, tomates cherry aliñados y vinagreta de albahaca <i>Burrata, seasoned cherry tomatoes and basil vinaigrette</i>	24€
Ensalada César <i>Caesar's Salad</i>	16€

CREMAS CALIENTES/HOT CREAM SOUPS

Crema de boletus con polvo de aceituna negra <i>Mushroom cream soup with black olive powder</i>	12€
Crema de verduras con crutones <i>Vegetable cream soup with crutons</i>	10€
Crema de mariscos con cola de alizado <i>Shellfish cream soup with red shrimps</i>	14€

DEL MAR A LA DEHESA / FROM THE SEA TO THE DEHESA

Tartar de salmón con aguacate, mango y vinagreta de chalota roja con chile tailandés <i>Salmon tartare with avocado, mango and red shallot vinaigrette with thai chili</i>	22€
Pulpo a la brasa con crema de patata y su vinagreta <i>Grilled octopus with mashed potatoes</i>	34€
Lubina de estero a la brasa a la bilbaína <i>Grilled sea bass Bilbao style</i>	32€
Bonito a la brasa con pisto manchego y huevo frito <i>Grilled bonito with Manchego style vegetables and fried egg</i>	26€
Pluma Ibérica con salsa romesco y chimichurri <i>Boneless flank pig with romesco and chimichurri sauce</i>	28€
T-bone de ternera a la parrilla con salsa de pimienta y jarabe de arce (2 personas) <i>Grilled veal T-bone with pepper sauce and maple syrup (serves 2)</i>	90€
Hamburguesa de wagyu con salsa brava <i>Wagyu hamburger with "salsa brava"</i>	16€

GUARNICIONES / SIDES

Puré de patatas <i>Mashed potatoes</i>	10€
Mini verduras asadas <i>Grilled baby vegetables</i>	10€
Chips de patata <i>Potato chips</i>	8€
Chips de boniato <i>Sweet potato chips</i>	8€

POSTRES / DESSERTS

Flan de café <i>Coffee flan with whipped cream</i>	8€
Coulant de chocolate y pistacho con helado de violeta <i>Chocolate coulant with pistachio and violet ice cream</i>	10€
Parfait con sopa de chocolate templada <i>Parfait with tempered chocolate soup</i>	10€
Lemon Pie <i>Lemon pie</i>	8€
Tarta de queso <i>Spanish cheesecake</i>	10€
Milhojas de crema con helado de vainilla <i>Millefeuille with cream and vanilla ice cream</i>	8€

