



## Para comenzar

Mini burger de Angus	5,00€
Ensaladilla rusa	8,50€
Bravas curiosas	7,95€
Croquetas del chef	7,95€
Rebanada de secreto ibérico	7,95€
<small>(Queso, pimienta y mayonesa)</small>	
Rebanada de queso de cabra	7,95€
<small>(con cebolla caramelizada)</small>	
Morcilla a la brasa	8,50€
Provoleta	8,95€
Alitas a la brasa	8,95€
Criollo a la brasa con patatas	9,50€
Nachos tijuana	9,50€
Rollito de pastela árabe	9,95€
Langostinos crispy	9,95€
Patatas kentucky	11,95€
Risotto de setas y gambas	11,95€
<small>(con parmesano)</small>	
Risotto cecina de León	12,50€
<small>(con parmesano)</small>	
Huevos rotos con jamón ibérico	13,95€
Queso curado	13,95€
Jamón ibérico al 75%	15,75€
<small>(100 grs)</small>	
Cecina de León	17,50€

## Del huerto

Ensalada curiosa	8,90€
<small>(Lechuga, tomate chery, cacahuets garrapiñados, pollo, miel mostaza y cebolla crujiente)</small>	
Ensalada griega	8,90€
<small>(Lechuga, queso feta, fresa, aguacate, manzana, coulis de frambuesa y tomate chery)</small>	
Ensalada de quinoa	8,90€
<small>(Quinoa, espinacas, langostinos krispy, aguacate y vinagreta)</small>	
Ensalada César	8,90€
<small>(Pelo, parmesano, picatostes, tomates chery, lechuga y salsa cesar)</small>	
Parrillada de verduras	10,50€
Tomate aliñado	10,95€
<small>(con ventresca y aguacate)</small>	

## Maduración

Chuletón Angus	60,00€
<small>(madurada por un mínimo de 30 días -1kg)</small>	
Chuletón Holstein	70,00€
<small>(madurada por un mínimo de 30 días -1kg)</small>	
Chuletón Rubia Gallega	80,00€
<small>(selección oro)</small>	



## Carnes

Churrasco de pollo con chimichurri	8,95€
Solomillo de cerdo	10,90€
Entraña a la brasa	12,95€
Hamburguesa curiosa	12,95€
<small>(200g de rubia gallega, cheddar, bacon crujiente y mayonesa de trufa)</small>	
Secreto ibérico	13,95€
Solomillo de ternera a la brasa	21,95€
Costillar BBQ	23,95€
Cachopo de ternera	24,95€
Entrecot de frisona	24,95€
Parrillada de carnes	34,95€
Chuletón	37,95€

## Del mar

Langostinos al pil-pil	8,95€
Poke de salmón	10,95€
Tartar de salmón	12,95€
Rosada a la plancha	12,95€
Salmón a la plancha	12,95€
Lomo de atún a la plancha	23,95€
Pata de pulpo a la brasa	19,95€
<small>(con guacamole)</small>	

## Menú infantil

Lágrimas de pollo	9,95€
<small>(pollo empanado con patatas fritas)</small>	
Nuggets de pollo	9,95€
<small>(nuggets caseros con patatas fritas)</small>	
Hot dog	9,95€
<small>(salchichas de pavo y pollo con patatas fritas)</small>	
Pechuga de pollo	9,95€
<small>(filete de pollo a la plancha con patatas fritas)</small>	

INCLUYE REFRESCO O AGUA

## Postres

Brownie de cookies	4,50€
Tarta de queso y mango	4,50€
Tarta de queso y arándanos	4,50€
Red Velvet	4,50€
Muerte por chocolate	4,50€





## RIBERA DEL DUERO

### RIBERA DEL DUERO

- **Celeste roble** 19,00€  
100% tinta del país.
- **Teofilo reyes roble** 16,00€  
Aromas frutales, notas especiadas, notas de crianza y maderas nobles
- **Carramimbre crianza** 23,00€  
Color rojo cereza con tonos a guindas, aroma intenso a especias, canela y vainilla. En boca taninos agradables para posteriormente dejar paso amplio y equilibrado. 90% Tinta del país / 10% Cabernet Sauvignon
- **Matarramera crianza** 30,00€  
Color picota oscuro con tonos violáceos. Gran intensidad a frutas negras y maduras. En boca se muestra muy amplio, vivo con un paso generoso. 100% tinta del país.
- **Tinto reserva**  
Preguntar disponibilidad.

## RIOJA

### RIOJA

- **Arnegui crianza** 16,00€  
Aromas afrutados de cerezas dulces, ciruelas rojas, piel de naranja con un toque de herbáceo y de roble bien integrado. Una vez en boca, saborearás los aromas que te recuerdan a frutas rojas y madera, y notarás la presencia de taninos suaves y redondeados con toques sutiles a especias dulces.
- **Ramón bilbao crianza** 19,00€  
Color rojo rubí, en nariz es limpio y franco de alta intensidad aromática, como la pimienta rosa, pan tostado y chocolate negro. En boca intensidad con acidez media, taninos integrados y maduros. 100% tempranillo.
- **Campillo crianza** 22,00€  
Tonalidad rubí, color muy vivo. En nariz, sensación dulce. Buena intensidad. Carácter frutal con un toque ligeramente compotado. Aromas de bodega muy bien integrados con la fruta.
- **Marqués de Murrieta, reserva** 32,00€  
Color cereza, borde anaranjado, aroma a especias dulces y cerezas en licor. Sabroso con fuerza frutal, cuerpo medio, tanino pulido y sugerente. Tempranillo / Garnacha / Graciano / Mazuelo

## VINOS BLANCOS

### WHITE WINES

- **Verdejo lampara magica** 16,00€  
Tiene una estructura y volumen suave, ligero y elegante toque amargo. Con aromas intensos, afrutados sobre todo cítricos y tropicales, con matices herbáceos, flores blancas con tonos amargos que les confieren una elegancia inconfundible.
- **Zaleo semi-dulce** 16,00€  
Vino blanco con una dulzura natural. Esto se combina con una exquisita acidez, por lo que nunca resulta empalagoso. Ofrece muchos matices de manzana madura en nariz y en boca.
- **Zaleo rosado** 16,00€  
Tiene aromas que recuerdan a frambuesas y rosas recién cortadas. Esta cualidad floral es típica de los mejores rosados extremeños. Es ligero y fresco al paladar, con un retrogusto muy agradable
- **Frizzante secret moment** 16,00€  
Aromas frescos y florales. Gusto: ligero y elegante, con suaves burbujas.

## VINOS POR COPEO

### GLASS OF WINE

- **Tinto Arnegui rioja** 3,00€
- **Tinto Teofilo Ribera** 3,00€
- **Verdejo Lampara mágica** 2,50€
- **Semidulce Zaleo** 2,50€







## Cócteles

MOJITO.....	8,00€
PIÑA COLADA.....	8,00€
DAIQUIRI FROZEN.....	8,00€
MARGARITA.....	8,00€
COCO LOCO.....	8,00€
ESPRESSO MARTINI.....	8,00€

## Sin alcohol

PANTERA ROSA.....	7,00€
MOJITO.....	7,00€
DAIQUIRI FROZEN.....	7,00€
SAN FRANCISCO.....	7,00€

## Batidos

ARÁNDANOS Y PLÁTANOS.....	6,50€
PIÑA Y COCO.....	6,50€
FRESA Y PLÁTANO.....	6,50€
MELÓN.....	6,50€
VAINILLA.....	6,50€

## Granizados

LIMÓN Y LIMA.....	5,50€
FRESA.....	5,50€
MELÓN.....	5,50€
CAFÉ.....	5,50€
PLÁTANO.....	5,50€
COCO.....	5,50€
VAINILLA.....	5,50€