



Amaro Pargo

De la Huerta

- ♦ Chuletón de tomate de temporada, cebolleta y ventresca de bonito del norte.
- ♦ Parrillada de verduras en brasa de carbón de encina.
- ♦ Alcachofas confitadas en AOVE, picada de jamón de bellota y cigalitas del Mediterráneo.
- ♦ Ensalada de perdiz en escabeche toledano con vinagreta de frutos rojos.
- ♦ Ensaladilla rusa con lascas de ventrescas y picada de piparra encurtida.
- ♦ Setas de temporada confitadas, crema de patata y trufa y huevo a 63 grados.

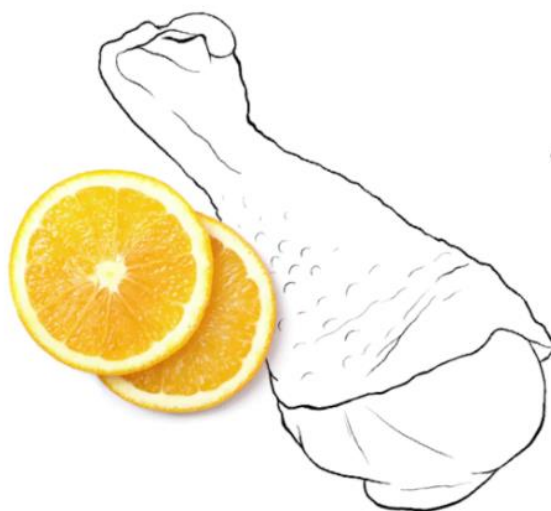
Productos frescos



de confianza

De la Granja

- ♦ Jamón ibérico puro de bellota de jabugo con 42 meses de curación, cortado a cuchillo.
- ♦ Cecina de buey premium de León con lascas de parmesano.
- ♦ Piruletas de morcilla de “Sotopalacios” con dulce de manzana.
- ♦ Huevos rotos con patatas confitadas y picada de jamón ibérico de bellota.
- ♦ Los famosos torreznos del “Capitán Amaro”
- ♦ Croquetas melosas de curry o jamón ibérico o chipirón o chistorra o combinadas.
- ♦ Mollejas de ternera del Guadarrama a la brasa con su ajo aceite.



*Lo mejor de
la granja*

De la Lonja

- ♦ Anchoas de “Santoña” de costera, sobadas a mano lomos “00”.
- ♦ Pulpo al carbón sobre crema de revolconas y aceite de pimentón de La Vera.
- ♦ Mejillones de la ría al vapor o en una marinera picantita.
- ♦ Almejas del Cantábrico a la marinera o a la sartén.
- ♦ Rabas de calamar de potera al estilo de Santander con alioli de cítricos murcianos.
- ♦ Gambones a la brasa con ajillo suave.



Guisos tradicionales y arroces

- ♦ Callos picantitos, como deben de ser, al estilo de Sor María.
- ♦ Rabo de toro de lidia, autentico, a la antigua.
- 🍷 ♦ Carrilleras de ibérico de bellota guisadas en cerveza de abadía cisterciense.
- 🍷 ♦ Arroz negro de chipirón de potera del Cantábrico en horno de carbón de encina.
- 🍷 ♦ Arroz meloso de bogavante o carabineros nacionales.
(Por encargo/mínimo 2 personas)
- 🍷 ♦ Arroz meloso de langosta mallorquina.
(Por encargo/mínimo 2 personas)



Pescados frescos del día

- ◆ Chipirones de potera del Cantábrico al carbón con su ajo aceite.
- ◆ Merluza de pincho a la brasa con cachelo y aceite de pimentón de La Vera.
- ◆ Bacalao con rebozado fino, pisto ahumado y alioli de ajos asados.



Carnes premium seleccionadas

- ◆ Lagarto ibérico de bellota al carbón con sus patatinas.
- ◆ Presa ibérica de bellota a la brasa, piña asada y mojo rojo canario.
- ◆ Lomo de ternera de la Sierra de Madrid en parrilla de carbón.
- ◆ Chuletón de cebón de dehesa en parrilla de carbón (1 kilo aprox.)

Postres Hechos en Casa

- 🍌 🍌 ♦ Arroz con leche y nata de vacas del Principado con su azúcar requemada.
- 🍌 ♦ Tarta de queso azul de cueva de los Picos de Europa.
- 🍌 🍌 ♦ Tarta de chocolate blanco con sorpresa de Petas Zetas.
- 🍌 🍌 ♦ Mousse de chocolate, galleta de caramelo y naranja confitada.
- 🍌 🍌 ♦ Torrija de leche de coco, chocolate blanco, nata y sopa fría de frutos rojos del bosque.
- 🍌 ♦ Helado "ARTESANO" de chocolate belga o Violetas o Vainilla de Martinica.





La Bodega
del Capitán

Cavas y Champanes

♦ Dom Perignon Vintage	Champagne	--
♦ Moet Chandon Brut Imperial	Champagne	--
♦ Codorniu 1551 brut nature	Cava	--
♦ Codorniu 1551 brut benjamín	Cava	--

Blancos y Rosados

♦ Artazuri rose – Garnacha	D.O Navarra
♦ Rey Santo - Verdejo	D.O Rueda
♦ Javier Sanz Semidulce – Verdejo	D.O Rueda
♦ Dionisios - Albariño	Rías Baixas
♦ Medallas de Argüeso – Palomino fino	D.O Manzanilla Sanlúcar de Barrameda
♦ Terra Do Cigarrón - Godello	D.O Monterrey

Tintos

- ♦ Finca la Estacada - Tempranillo D.O Uclés
- ♦ El Pedal - Tempranillo D.O Rioja
- ♦ Ramón Bilbao crianza - tempranillo D.O Rioja
- ♦ La Planta - Tempranillo D.O Ribera del Duero
- ♦ Matarromera crianza - Tempranillo D.O Ribera del Duero
- ♦ Emilio Moro - Tempranillo D.O Ribera del Duero
- ♦ Pago de Capellanes - Tempranillo D.O Ribera del Duero
- ♦ Pago de Carrovejas - Tempranillo D.O Ribera del Duero
- ♦ Nectar Pedro Ximénez – Pedro Ximénez D.O Jerez Sherry



Gracias por su visita

Lola y Manuel