

Amaro Pargo

De La Huerta

Alcachofas confitadas y braseadas, picada de jamón de bellota y cigalitas del Mediterráneo.

(Alérgenos: Crustáceo)

La ensaladilla rusa del Amaro, la de toda la vida.

(Alérgenos: Huevo y Pescado)

Tomate rosa con ventresca y piparras de Ibarra.

(Alérgenos: Pescado)

Setas confitadas, crema de patata y trufa con huevo a 63º.

(Alérgenos: Huevos)

Puerros confitados y braseados al carbón con salsa romesco.

(Alérgenos: Huevos, Gluten, Lácteos y Frutos secos)

De La Granja

Croquetas melosas de jamón, chistorra, chipirón y pollo al curry (12 unidades)

(Alérgenos: Gluten, Lácteos y Pescado)

Jamón de montanera puro de bellota de Jabugo, corte a cuchillo con tostaditas y tomate rallado.

Huevos rotos, patatas confitadas y picada de jamón ibérico de bellota.

(Alérgenos: Huevo)

Mollejas de ternera lechal del Guadarrama a la brasa con su ajoaceite y limón.

Los famosos torreznos ibéricos del Capitán Amaro.

Chorizo criollo de gochu de castaña con chimichurri casero.

De la Mar

Gambón atlántico XL a la brasa con alioli de cítricos. (4 unidades)

(Alérgenos: Crustáceo)

Anchoas de costera artesanas de Santoña, sobadas a mano “Lomos oo”.

(Alérgenos: Pescado)

Pulpo al carbón, revolconas y aceite de pimentón de La Vera.

(Alérgenos: Molusco)

Mejillones de batea gallegos al vapor o a la marinera un poco picantita.

(Alérgenos: Molusco)

Arroces y Guisos

Arroz negro de chipirón en horno de carbón con alioli de ajos asados.

(Alérgenos: Molusco)

Arroz meloso de carabinero, bogavante o centolla (Por encargo)

(Alérgenos: Crustáceo)

Callos a la madrileña receta de Sor María.

Rabo de toro de lidia, autentico, estofado en buen vino tinto.

(Alérgenos: Sulfitos)

Carrilleras de ibérico de bellota a la cerveza de abadía cisterciense.

(Alérgenos: Gluten y Sulfitos)

De la Lonja a la Brasa.

Chipirones de anzuelo con su ajoaceite.

(Alérgenos: Molusco)

Merluza de Burela a la brasa con salsa de carabineros.

(Alérgenos: Pescado y Crustáceo)

Rodaballo salvaje gallego con su donostiarra.

(Alérgenos: Pescado)

Carnes Premium Seleccionadas a la Brasa

Lagarto de cerdo ibérico de bellota con patatinas.

Presa ibérica de bellota, piña asada caramelizada y mojo rojo canario.

Solomillo de ternera del Guadarrama con salsa de hongos.

(Alérgenos: Lácteo)

Lomo bajo de ternera del Guadarrama a la parrilla con su guarnición (300 gramos aprox)

Postres de Nuestro Pequeño Obrador.

Arroz con leche y nata de vacas asturianas con su azúcar caramelizada.

(Alérgenos: Lácteos)

Tarta de queso azul de cueva de los Picos de Europa.

(Alérgenos: Lácteo y Gluten)

Piña asada con ron jamaicano, anís estrellado, canela y azúcar caramelizada.

(Alérgenos: Sulfitos)

Tarta de lima, leche de coco y chocolate blanco.

(Alérgenos: Lácteo y Gluten)

Mousse de chocolate con naranja confitada y avellanas.

(Alérgenos: Lácteo, Frutos Seco y Gluten)

Helado artesano de violetas.

(Alérgenos: Lácteo)

Helado artesano de dulce de leche con chocolate porteño.

(Alérgenos: Lácteo)

Cavas, Champanes Espumosos.

(Alérgenos: Sulfito)

		<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Dom Pérignon Vintage	Champagne		
Möet & Chandon Brut Imperial	Champagne		
Reserva Real	Cava		
Elyssia Gran Cuvée	Cava		
Cordón negro benjamín	Cava		

Blancos y Rosados

(Alérgenos: Sulfito)

		<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Peñascal – Garnacha			
Rey Santo – Verdejo	DO Rueda		
Javier Sanz Semidulce – Verdejo	DO Rueda		
Dionisios – Albariño	DO Rías Baixas		
Terra Do Cigarrón – Godello	DO Monterrey		

Vintos

(Alérgenos: Sulfito)

		<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Finca la Estacada – Tempranillo	DO Uclés		
El Pedal - Tempranillo	DOCa Rioja		
Ramón Bilbao crianza – Tempranillo	DOCa Rioja		
La Planta – Tempranillo	DO Ribera del Duero		
Matarromera crianza – Tempranillo	DO Ribera del Duero		
Emilio Moro – Tempranillo	DO Ribera del Duero		
Pago de Capellanes – Tempranillo	DO Ribera del Duero		
Pago de Carrovejas – Tinto fino	DO Ribera del Duero		

