

IBÉRICOS E QUEIJOS

	Euros
Acompanhe com <i>Pan Tomaca</i> : Pão torrado com Tomate	2,5
Presunto Bellota	17,5
U Tábua de Ibéricos	15,0
Presunto Ibérico	9,0€
U Cecina de León: Presunto de Vaca	7,0€
Caña de Lomo Bellota	7,0€
Chouriço Bellota	5,0€
U Tábua de Queijos	15,0
Queijo Cabrales D.O.	6,5€
Queijo de Azeitão	6,5€
Queijo de Cabra	6,5€
Queijo de Ovelha Manchego D.O.	6,5€
Chèvre na Chapa com Azeite de Alecrim	5,5
U Queijo Provolone na Chapa com Tomate	6,5

OVOS

U Ovos Rotos	6,0
Ovos Rotos com Chouriço	6,5
Ovos Rotos com Presunto	9,5
Revueltos de Espinafres com Gambas	8,5
Revueltos de Espargos Verdes	8,5
Revueltos de Farinheira	7,5
Tortilha de Batata	6,0

COGUMELOS

U Cogumelos Grelhados (Setas, Portobello, Branco)	7,0
Setas Salteadas	7,0
Portobello com Presunto e Ovo de Codorniz	8,0
Cogumelos Silvestres Salteados (Eryngui, Setas e Shimeji)	8,0
Folhadinhos de Cogumelos Shitake com Foie	6,0

ESPECIALIDADES

U Puntillitas	6,5
Croquetes: Ibéricos, Alheira, Buey ou Bacalhau	4,5
U Foie Gras	9,5
Polvo Salteado	9,5
Gambas Ajillo	9,5
U Arroz Negro	9,5
Arroz de Cogumelos com Queijo Manchego	9,5
Carpaccio de Buey	6,5
Carpaccio de Polvo	6,5
Batatas Bravas	4,5
Pica-Pau de Buey	9,5
Pica-Pau de Solomillo de Buey	19,5
Pica-Pau de Solomillo de Cerdo Ibérico com Setas	11,0

VEGETAIS

U Pimentos de Padrón	5,5
Espargos Verdes na Chapa	6,5
Legumes do Mercado Salteados	5,0
Tomate Assado	2,0
Batata Assada ou Chips	2,0
Batatas Fritas	3,0

PARRILLA

Euros

Carne de Buey Maturada Rubro

O processo de maturação, a qualidade dos animais e a confecção na grelha de carvão, é o que está por trás da extraordinária suculência, sabor e tenrura da nossa carne.

U Chuletón de Buey 5 Costillas (peso aprox.1kg)	52,0
Da parte superior da peça, com maior teor de gordura	
U Chuletón de Buey (peso aprox. 700g)	38,5
Solomillo de Buey com Chips e Tomate Assado	19,5
Entrecôte de Buey com Chips e Tomate Assado	12,5
Chuletón de Cerdo Ibérico Maturado (peso aprox. 600gr)	19,5
U Plumas de Cerdo Ibérico	13,0
Secretos de Cerdo Ibérico	12,0
Peito de Frango com Farinheira e Legumes do Mercado	9,5
Magret de Pato	9,5
Lombo de Robalo com Legumes do Mercado	11,0
Bacalhau Fresco	13,0
Polvo Grelhado	14,0

U MENÚ CHULETÓN (para 2 pessoas, preço por pessoa)
Pão, Azeite, Cecina, Chuletón e Café 2 x 20,0

POR ENCOMENDA

U ½ Cochinillo de Salamanca (4 a 5 pessoas)	135,0
U ½ Lechazo Churro I.G.P. Castilla y León (5 a 6 pessoas)	165,0

SALADAS

U Verde	6,0
Rúcula, Queijo Brie, Maçã Verde, Emulsão de Mostarda e Mel	
Crocante	
Mistura de Alfaces, Cajú, Beringela Frita, Tomate Cherry, Queijo Manchego e Emulsão de Beringela	6,0
Roast Beef	
Mistura de Alfaces, Roast Beef, Cogumelos Salteados, Tomate Cherry, Coentros, Maçã, Nozes e Coração de Endívia	8,5
Mediterrânica	
Gambas em Massa Kadaif, Ovo de Codorniz, Tomate Cherry Assado, Funcho e Alface Romana	8,5
Peito de Frango	
Peito de Frango Lacado com Mel e Sésamo, Bacon, Alfaces, Endívia, Tomate, Manga, Laranja, Abacaxi e Maionese de Coentros	8,5
Mista	
Alface, Tomate e Cebola	3,0

SOPAS

U Gaspacho	3,5
Creme de Legumes	2,5

SOBREMESAS

Gelados: Limão, Stracciatella, Chocolate, Morango ou Sabor da Estação	2,5
U Sorvete Rubro (Sorvete de Limão com Espumante)	3,0
Léria (Doce Conventual de Ovos)	2,5
Pudim Abade de Priscos	4,5
U Bolo de Chocolate	4,5
Cheesecake de Maracujá	4,0
Crème Brûlée de Pêra	4,0
Fruta: Manga, Abacaxi ou Laranja	3,5