

## IBÉRICOS E QUEIJOS

	Euros
Acompanhe com <i>Pan Tomaca</i> : Pão torrado com Tomate	2,5
Presunto Bellota	17,5
<b>U</b> Tábua de Ibéricos	15,0
Presunto Ibérico	9,0€
<b>U</b> Cecina de León: Presunto de Vaca	7,0€
Caña de Lomo Bellota	7,0€
Chouriço Bellota	5,0€
<b>U</b> 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
<b>U</b> Queijo Provolone na Chapa com Tomate	6,5

## OVOS

<b>U</b> 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

## COGUMELOS

Cogumelos Grelhados (Setas, Portobello, Branco)	7,0
<b>U</b> Setas Salteadas	7,0
Portobello com Presunto e Ovo de Codorniz	8,0
Cogumelos Silvestres Salteados (Eryngui, Setas e Shimeji)	8,0

## ESPECIALIDADES

<b>U</b> Puntillitas	7,5
Croquetes: Ibéricos, Alheira, Buey ou Bacalhau	4,5
<b>U</b> Foie Gras	7,5
Polvo Salteado	9,5
Gambas Ajillo	9,5
<b>U</b> Arroz Negro	9,5
Arroz de Cogumelos com Queijo Manchego	9,5
<b>N</b> Tártaro de Buey em Cama de Abacate	9,5
Carpaccio de Buey	6,5
Carpaccio de Polvo	6,5
Batatas Bravas	4,5
<b>N</b> Pica-Pau de Atum Fresco	14,0
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

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

## SOPAS

<b>U</b> Gaspacho	3,5
Crema de Legumes	2,5

## PARRILLA

	Euros
<b>Carne de Buey Maturada Rubro</b>	
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.	
<b>U</b> Chuletón de Buey 5 Costillas (peso aprox.1kg)	52,0
Da parte superior da peça, com maior teor de gordura	
<b>U</b> 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
<b>U</b> Plumas de Cerdo Bellota com Tomate Assado	13,5
Secretos de Cerdo Bellota com Tomate Assado	12,5
Peito de Frango com Farinheira e Legumes do Mercado	9,5
Magret de Pato	9,5
<b>N</b> Lombo de Atum Fresco com Legumes do Mercado	14,0
Lombo de Robalo com Legumes do Mercado	11,5
Bacalhau Fresco com Grelhos Salteados	14,0
Polvo Grelhado com Grelhos Salteados	14,5

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

## POR ENCOMENDA

<b>U</b> 1/2 Cochinillo de Salamanca (4 a 5 pessoas)	135,0
<b>U</b> 1/2 Lechazo Churro I.G.P. Castilla y León (5 a 6 pessoas)	165,0

## SALADAS

<b>U</b> Verde	
Rúcula, Queijo Brie, Maçã Verde, Emulsão de Mostarda e Mel	6,0
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 Crocantes, Ovo Cozido, Tomate Cherry Assado, Funcho, Alface Romana e Couve Roxa	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

## SOBREMESAS

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