

IBÉRICOS E QUEIJOS

Euros

Acompanhe com <i>Pan Tomaca</i> : Pão torrado com Tomate	3,0
Presunto Bellota	19,5
U Tábua de Ibéricos	16,0
Presunto Ibérico	9,5€
U Cecina de León: Presunto de Vaca	7,5€
Caña de Lomo Bellota	7,5€
Chouriço Bellota	6,0€
U Tábua de Queijos	16,0
Queijo Cabrales D.O.	7,0€
Queijo de Azeitão	7,0€
Queijo de Cabra	7,0€
Queijo de Ovelha Manchego D.O.	7,0€
Chèvre na Chapa com Azeite de Alecrim	6,0
U Queijo Provolone na Chapa com Tomate	7,0

OVOS

U Ovos Rotos	6,5
Ovos Rotos com Chouriço	7,5
Ovos Rotos com Presunto	11,0
Revueltos de Espinafres com Gambas	9,5
Revueltos de Espargos Verdes	8,5
Revueltos de Farinheira	8,5

COGUMELOS

Cogumelos Grelhados (Setas, Portobello, Branco)	7,0
Setas Salteadas	7,5
U Portobello com Presunto e Ovo de Codorniz	8,0
Cogumelos Silvestres Salteados (Eryngui, Setas e Paris)	8,0

ESPECIALIDADES

U Puntillitas	7,5
Croquetes: Ibéricos, Alheira, Buey ou Bacalhau	5,0
U Foie Gras	8,5
Polvo Salteado	11,5
Gambas Ajillo	9,5
U Arroz Negro	11,0
Arroz de Cogumelos com Queijo Manchego	9,5
Tártaro de Buey com Abacate	9,5
Carpaccio de Buey	7,0
Carpaccio de Polvo	7,0
Batatas Bravas	4,5
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

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

SOPAS

U Gaspacho	3,5
Creme de Legumes	2,5

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)	39,5
Solomillo de Buey com Chips e Tomate Assado	19,5
Entrecôte de Buey com Chips e Tomate Assado	13,5
U Plumas de Cerdo Bellota com Tomate Assado	13,5
Secretos de Cerdo Bellota com Tomate Assado	13,5
Peito de Frango com Farinheira e Legumes do Mercado	9,5
Magret de Pato	9,5
Lombo de Atum Fresco com Legumes do Mercado	14,0
Lombo de Robalo com Legumes do Mercado	12,0
Bacalhau Meia Cura com Grellos Salteados	15,0
Polvo Grelhado com Grellos Salteados	16,5

U MENÚ CHULETÓN (para 2 pessoas, preço por pessoa)	
Pão, Azeite, Cecina, Chuletón e Café	2 x 21,0

POR ENCOMENDA

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

SALADAS

U Tataki de Atum com Pistáchio	
Atum Braseado com Pistáchio, Quinoa, Ovo Cozido, Abóbora, Cogumelos e Tomate Assados, Espinafres, Endívias e Croutons	9,5
Vegetariana	
Quinoa, Mistura de Alfaces, Ovo Cozido, Abóbora, Cogumelos e Tomate Assados, Espinafres, Endívias Amêndoas e Croutons	7,5
U 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	
Roast Beef, Mistura de Alfaces, Cogumelos Salteados, Rúcula, Tomate Rama Assado, Espinafres Frescos, Amêndoas e Croutons	9,5
U Mediterrânica	
Gambas Crocantes, Ovo Cozido, Tomate Cherry Assado, Funcho, Alface Romana e Couve Roxa	9,5
Peito de Frango (Crocante ou Grelhado na Chapa)	
Peito de Frango, Mistura de Alfaces, Endívias, Tomate Cherry, Manga, Laranja, Abacaxi, Bacon e Maionese de Coentros	9,5
Mista	
Alface, Tomate e Cebola	3,5

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
U Pudim Abade de Priscos	4,5
Bolo de Chocolate	4,5
Cheesecake de Maracujá	4,5
Tarte de Lima com Frutos Vermelhos	4,5
Crème Brûlée de Pêra	4,0
Fruta: Manga, Abacaxi ou Laranja	3,5