

IBÉRICOS E QUEIJOS

Euros

Acompanhe com <i>Pan Tomaca</i>: Pão Torrado com Tomate	3,0
Presunto Bellota	19,5
U Tábua de Ibéricos	17,5
Presunto Ibérico	9,5€
Cecina de León: Presunto de Vaca	7,5€
Caña de Lomo Bellota	7,5€
Chouriço Bellota	6,0€
U Tábua de Queijos	17,5
Queijo Cabrales D.O.	7,5€
Queijo de Azeitão	7,5€
Queijo de Cabra	7,5€
Queijo de Ovelha Manchego D.O.	7,5€
Chèvre na Chapa com Azeite de Alecrim	6,0
U Queijo Provolone na Chapa com Tomate	7,5

OVOS

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

ESPECIALIDADES

U Puntillitas	8,0
Croquetes: Ibéricos, Alheira, Buey	5,0
U Foie Gras	9,5
Polvo Salteado	12,0
Gambas Ajillo	9,5
U Arroz Negro	12,0
Arroz de Cogumelos com Queijo Manchego	9,5
Tártaro de Buey com Abacate	12,0
Carpaccio de Buey	7,5
Carpaccio de Polvo	7,5
Batatas Bravas	5,5
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	6,5
Espargos Verdes na Chapa	6,5
Legumes do Mercado Salteados	5,0
Grelos Salteados	3,5
Tomate Assado	2,5
Batata Assada ou Chips	2,5
Batatas Fritas	3,5

SOPAS

U Gaspacho	4,0
Creme de Legumes	3,0

U Recomendado

Neste estabelecimento há Livro de Reclamações

I.V.A. INCLUIDO À TAXA EM VIGOR

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 (2/3 pessoas)	42,5
Chuletón da parte superior do vão (com mais gordura)	
U Rack de Buey (2/3 pessoas)	42,5
Chuletón limpo, da parte intermédia do vão	
U Lomo Bajo de Buey (2 pessoas)	36,0
Chuletón sem osso, da parte inferior do vão	
Solomillo de Buey com Batatas Fritas e Tomate Assado	22,0
Entrecôte de Buey com Batatas Fritas e Tomate Assado	14,0
U Plumas de Cerdo Bellota com Tomate Assado	15,0
U Secretos de Cerdo Bellota com Tomate Assado	14,0
Peito de Frango com Farinheira e Legumes do Mercado	11,0
Magret de Pato	11,0
Lombo de Atum Fresco com Legumes do Mercado	15,0
Lombo de Robalo com Legumes do Mercado	12,5
Bacalhau com Grelos Salteados	16,0
Polvo Grelhado com Grelos Salteados	16,5

U MENÚ CHULETÓN (para 2 pessoas, preço por pessoa)	
Pão, Azeite, Cecina, Chuletón ou Rack e Café	2 x 22,5

POR ENCOMENDA

½ Cochinillo de Salamanca (4 a 5 pessoas)	135,0
½ 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	11,5
U Vegetariana	
Quinoa, Mistura de Alfaces, Ovo Cozido, Abóbora, Cogumelos e Tomate Assados, Espinafres, Endívias Amêndoas e Croutons	8,5
U Roast Beef	
Roast Beef, Mistura de Alfaces, Cogumelos Salteados, Rúcula, Tomate Rama Assado, Espinafres Frescos, Amêndoas e Croutons	10,0
U Mediterrânica	
Gambas Crocantes, Ovo Cozido, Tomate Cherry Assado, Funcho, Alface Romana e Couve Roxa	10,0
U 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	10,0
U Verde	
Rúcula, Queijo Brie, Maçã Verde, Emulsão de Mostarda e Mel	6,5
U Crocante	
Mistura de Alfaces, Cajú, Beringela Frita, Tomate Cherry, Queijo Manchego e Emulsão de Beringela	6,5
U Mista	
Alface, Tomate e Cebola	4,0

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