

# SOLOMILLO

## Charcutería | Carne al peso

**Esta es la casa del solomillo.** Todo gira alrededor de esta sabrosa pieza. Repite, comparte, prueba o sé comedido. Tú eliges todo. La raza, el gramaje, el punto de la carne, el método de cocinado. Con salsa o guarnición.

¡O las dos cosas! Entrégate a esta irresistible fórmula de carne al peso.

### Para compartir

#### Sólo Quesos

PARA MI (3 QUESOS) **9,50€**  
TU Y YO (6 QUESOS) **18€**  
PARA TODOS (9 QUESOS) **25,50€**  
TORTA PASCUALETE **12€**

#### El clásico que nunca pasa de moda

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS JOSELITO **12€**  
JAMÓN IBÉRICO JOSELITO **24€**  
COCA DE CRISTAL CON TOMATE **3€**  
PLATO DE CECINA **10€**

#### Sin pretensiones

TABLA DE EMBUTIDOS CATALANES ARTESANOS **12€**  
PLATO DE JAMÓN CANARIO **8€**  
FOIE MICUIT CON TOSTADAS **13€**  
TERRINA DE PATÉ CASERO **8€**  
PLATO DE MORTADELA ITALIANA **8€**

#### Un poco de verde

TOMATE DE TEMPORADA CON BURRATINA Y ALBAHACA **8€**  
ENSALADA ECOLÓGICA DE LA HUERTA (2 PERS.) **12€**

### Las Razas

#### Salers

SUAVE

RAZA DE ORIGEN FRANCÉS QUE SE ALIMENTA DE LA LECHE QUE MAMAN DE SUS MADRES Y DE LOS PASTOS DE LA MONTAÑA, ANIMALES EN LIBERTAD, CERTIFICADOS ECOLÓGICAMENTE **100€ KG**

#### Frisian

MÁS SABROSA

RAZA ORIGINARIA DEL CENTRO DE EUROPA, NO LLEGA A ESPAÑA HASTA EL AÑO 1965, RAZA LECHERA EN LA PRIMERA ETAPA DE SU VIDA Y ENGORDADA EN LA SEGUNDA PARTE PARA MEJORAR EL SABOR DE SU CARNE, UN SABOR INTENSO DEBIDO A SU MADURACIÓN **90€ KG**

#### Rubia Gallega

INTENSA

RAZA ANCESTRAL GALLEGA, AL SER ANIMALES DESTINADOS AL TRABAJO EN EL CAMPO SE ALIMENTAN DE LECHE MATERNA, FORRAJES Y COMIDA "CALIENTE" COMO PATATAS Y GRELOS, ANIMALES LONGEVOS Y DE CARNE MADURADA CON MUCHA INTENSIDAD DE SABOR **140€ KG**

### Los Cortes y su Pesos

**125 g.**

PARA  
LOS MÁS  
COMEDIDOS

Salers **12,5€**  
Frisian **11,25€**  
R. Gallega **17,50€**

**175 g.**

SI LO COMBINAS  
CON UNAS  
GUARNICIONES

Salers **17,5€**  
Frisian **15,75€**  
R. Gallega **24,50€**

**250 g.**

EL  
EQUILIBRADO

Salers **25€**  
Frisian **22,5€**  
R. Gallega **35€**

**350 g.**

PARA  
LOS  
CARNÍVOROS

Salers **35€**  
Frisian **31,5€**  
R. Gallega **49€**

**500 g.**

SI SÓLO VAS A  
DISFRUTAR DE LA  
CARNE

Salers **50€**  
Frisian **45€**  
R. Gallega **70€**

**0 g. a**

EL INCONFORMISTA...  
ELIGE EL PESO QUE TE  
APETEZCA!

Salers **100€/Kg**  
Frisian **90€/Kg**  
R. Gallega **140€/Kg**

#### Las Salsas

**2,50€ / UNID.**

BEARNESA  
CAFÉ DE PARÍS, A NUESTRA MANERA  
QUESO AZUL  
A LA PIMIENTA NEGRA  
A LA MOSTAZA ANTIGUA  
MOJO DE HIERBAS

#### Ensaladas

**4,50€ / UNID.**

LECHUGA Y CEBOLLA ALIÑADA, COMO LES GUSTA EN EL PAIS VASCO  
HOJA DE ROBLE, NUECES Y VINAGRETA DE MOSTAZA  
BERROS PICANTITOS, RÁBANO Y SALSA RADISH  
COGOLLOS DE TUDELA CON REFRITO Y PIQUILLO  
TOMATE DE TEMPORADA, ACEITE VIRGEN Y ESCAMAS DE SAL

#### Un poco de todo

**4,50€ / UNID.**

JUDÍAS DE SANT PAU SALTEADAS  
ARROZ CREMOSO  
"AL PARMESANO"  
MACARRONES BLANCOS  
"AL GRATIN"  
ESPINACAS "A LA CREMA"  
PICKLES VARIADAS  
QUICHE LORRAINE TRADICIONAL  
CEBOLLETAS GLASEADAS AL VINO TINTO

#### Verduras

**4,50€ / UNID.**

PIL PIL DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO  
ZANAHORIAS RISOLADAS,  
TOQUE DE COMINO  
PUERROS CONFITADOS  
ESCALIBADA  
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA BRASA  
TIRABEQUES SALTEADOS,  
TOQUE DE JENGIBRE  
JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON ACEITE DE CITRONELA  
BIMI SALTEADO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN

#### Las Patatas

**4,50€ / UNID.**

EN PURÉ  
FRITAS  
GRATIN DAUPHINOISE  
DE CAMPO