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) **11€**
TU Y YO (6 QUESOS) **19,95€**
PARA TODOS (9 QUESOS) **28,50€**
QUESO TETE DE MOINE **13€**

El clásico que nunca pasa de moda

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS JOSELITO **14,75€**
JAMÓN GRAN RESERVA JOSELITO 100% BELLOTA **29,50€**
COCA DE CRISTAL CON TOMATE **3,75€**
TABLA DE CECINA SELECCIÓN LYO **13,50€**

Sin pretensiones

TABLA DE EMBUTIDOS CATALANES ARTESANOS DE CAL TOMÀS **14,75€**
TABLA DE JAMÓN CANARIO ASADO EN CASA **9€**
FOIE MI CUIT CON TOSTADAS **15,50€**
TERRINA DE PATE CASERO **10,50€**
TABLA DE MORTADELA DI BOLOGNA IGP **10,00€**

Un poco de verde

TOMATE DE TEMPORADA CON BURRATINA Y ALBAHACA **9,75€**
ENSALADA ECOLÓGICA DE LA HUERTA (2 PERS.) **18€**
BERENJENA AHUMADA, BURRADA Y VINAGRETA DE MIEL Y MOSTAZA **10€**

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
130€ / KG

Aberdeen Angus — MEDIA

LA RAZA ANGUS ORIGINAL PROCEDE DE IRLANDA DE LOS CONDADOS DE ANGUSSHIRE Y ABERDEENSHIRE, CRIADOS EN LIBERTAD HASTA ALCANZAR EL PESO IDÓNEO CON 18 MESES. ALIMENTACIÓN A BASE DE LECHE MATERNA Y PASTO DURANTE EL PRIMER AÑO, POSTERIORMENTE CON CEREALES Y MAÍZ. CARNE DE COLOR ROJO VIVO, JUGOSA, TIERNA, INTENSA EN SABOR, PERO SUAVE EN GUSTO.
145€ / 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
99,75€ / 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
159€ / KG

Buey — MÁS INTENSA

EL BUEY ES CASTRADO DE PEQUEÑO PARA EVITAR EL EFECTO DE LA TESTOSTERONA EN SU CARNE; DEDICADO AL ENGORDE Y SACRIFICIO O A TAREAS DE TRACCIÓN, ESPECIALMENTE FAENAS DE CARGAS. ES LA CARNE MÁS APRECIADA POR LOS CARNIVOROS, CARNE MADURADA DE SABOR MUY INTENSO
210€ / KG

Steak Tartar

EL STEAK TARTAR ES UNA RECETA IMPORTADA DE LA POLINESIA FRANCESA. ESTE PLATO SE PRESENTA EN LOS RESTAURANTES FRANCESES A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX. POSTERIORMENTE, EL CHEF ESCOFFIER, AFINÓ LA PREPARACIÓN LLEVÁNDOLA HASTA NUESTROS DÍAS
29€ (Incluyendo Patatas Fritas)

Los Cortes y su Pesos

125 g.	PARA LOS MÁS COMEDIDOS	**Salers**	**16,25€**	**175 g.**	SI LO COMBINAS CON UNAS GUARNICIONES	**Salers**	**22,75€**	**250 g.**	EL EQUILIBRADO	**Salers**	**32,50€**	**350 g.**	PARA LOS CARNÍVOROS	**Salers**	**45,50€**	**500 g.**	SI SÓLO VAS A DISFRUTAR DE LA CARNE	**Salers**	**65,00€**	**0 g. a 1 Kg.**	EL INCONFORMISTA, ELIGE EL PESO QUE TE APETEZCA!	**Salers**	**130€/Kg**
		Aberdeen	**18,13€**			**Aberdeen**	**25,38€**			**Aberdeen**	**36,25€**			**Aberdeen**	**50,75€**			**Aberdeen**	**72,50€**			**Aberdeen**	**145€/Kg**
		Frisian	**12,47€**			**Frisian**	**17,46€**			**Frisian**	**24,94€**			**Frisian**	**34,91€**			**Frisian**	**49,88€**			**Frisian**	**99,75€/Kg**
		R. Gallega	**19,88€**			**R. Gallega**	**27,83€**			**R. Gallega**	**39,75€**			**R. Gallega**	**55,65€**			**R. Gallega**	**79,50€**			**R. Gallega**	**159€/Kg**
		Buey	**26,25€**			**Buey**	**36,75€**			**Buey**	**52,50€**			**Buey**	**73,50€**			**Buey**	**105,00€**			**Buey**	**210€/Kg**

Las Salsas — 3,50€ /UNID.

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

Ensaladas — 5,50€ /UNID.

LECHUGA Y CEBOLLA ALIÑADA, COMO LES GUSTA EN EL PAÍS VASCO
HOJA DE ROBLE, NUECES Y VINAGRETA DE MOSTAZA
TOMATE DE TEMPORADA, ACEITE VIRGEN Y ESCAMAS DE SAL
COGOLLO CAESAR

Un poco de todo — 5,50€ /UNID.

JUDIAS DE SANTA PAU SALTEADAS
MACARRONES BLANCOS "AL GRATIN"
ESPINACAS "A LA CREMA"
ESCALOPE DE FOIE
TUÉTANO A LA BRASA

Verduras — 5,50€ /UNID.

PIL PIL DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO
ZANAHORIAS RISOLADAS, TOQUE DE COMINO
ESCALIBADA
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA BRASA
TIRABEQUES SALTEADOS, TOQUE DE JENGIBRE
BIMI SALTEADO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN
COLIFLOR GRATINADA
PIMIENTOS DEL PADRÓN AUTÉNTICOS
SALTEADO DE VEDURAS DE TEMPORADA CON NUEZ MOSCADA

Las Patatas — 5,50€ /UNID.

EN PURÉ
FRITAS
GRATIN DAUPHINOIS

10% IVA incluido / Consulta alérgenos / 10% Incremento en Terraza