



T
E
R
M
I
N
E
R
AÑOJO

TERNERA BLANCA LECHAL

Ternera blanca lechal

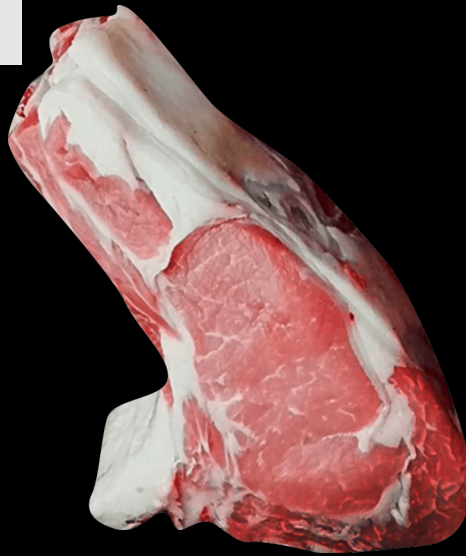
Origen:  Es aquella que, siendo el animal macho o hembra, no supera los 8 meses de edad y ha sido alimentada única y exclusivamente con leche materna.

Carne: con saturación grasa baja / baja

Sabor: suave

Maduración: dry age ninguna

Cortes



Chuletón

79€ / kg



Entrecot

29€



Pieza de solomillo

Aprox 1 kg 79€ la pieza

Todos nuestros platos van trinchados y acompañados por mazorca de maíz dulce y pimientos del padrón fritos.

Todas nuestras carnes van con plancha para que ustedes mismos podáis darle el punto que os guste.

AÑOJO ROSADO

Añojo Rosado

Origen:  Carne a partir de los 12 meses hasta los 24 alimentado con leche y pasto.

Carne: con saturación grasa baja / media

Sabor: suave

Maduración: dry age ninguna

Cortes



Entraña

26€



Entrecot añojo

29€



Solomillo añojo

28€



Pieza solomillo añojo

Aprox 1 kg 79€ la pieza

Todos nuestros platos van trinchados y acompañados por mazorca de maíz dulce y pimientos del padrón fritos.

Todas nuestras carnes van con plancha para que ustedes mismos podáis darle el punto que os guste.

HUEVOS GOURMET



Huevo de Avestruz 80€ la unidad

El huevo de Avestruz sorprende por su tamaño, es genial para compartir con amigos y para hacer un regalo autentico y diferente, sorprenderás a todos, además son bajos en Colesterol.



Huevo de Emu 80€ la unidad

Sin duda el Huevo más impactante por su color y tamaño, el huevo de Emu es el más buscado, un huevo de temporada y de poca producción, sin duda la joya de la corona, no pierdas la oportunidad cuando lo veas.



Huevo de Oca

El huevo de Oca es muy codiciado por sus muchas proteínas y sus propiedades antioxidantes, el doble de grande que un huevo de gallina, con una cascara dura que alarga mucho su periodo de consumo.

Normal 14€ la unidad
Gigante 16€ la unidad



Huevo de Pata 6€ la unidad

Los huevos de Pato, con una clara con muchas proteínas, fáciles de preparar, son buenos para la vista y huesos, muy usados en la gastronomía china, una delicia desconocida que debes probar.



Huevo campero Trufado 6€ la unidad

Si te gusta el aroma y sabor de la trufa negra estos huevos te van a encantar, solo con abrirlos el aroma a Trufa invade tu cocina, lo mejor es mojar en su yema, con un sabor intenso.



Huevo Azul 6€ la unidad

Son los huevos con menos colesterol del mercado, la gallina Araucana pone sus huevos con cascara de diferentes tonalidades, que van desde el blanco al verdoso, pasando por el azul.

Huevo de Gallina de Dos Yemas 6€

2 Huevos de Gallina de Corral 4€

Las aves criadas en libertad obtienen mayores nutrientes de la naturaleza, que se trasladan a las personas que consumen el huevo de gallinas camperas.





ANGUS

Angus

Origen:  Carne muy valorada por expertos

Carne: con saturación grasa media / alta

Sabor: único

Maduración: dry age min. 35 días

Cortes



Punta de solomillo

26€



Medallón solomillo

28€



Pieza solomillo

Aprox 1 kg 85€ la pieza



Chuletón

85€ / kg



Entrecot

30€

Todos nuestros platos van trinchados y acompañados por mazorca de maíz dulce y pimientos del padrón fritos.

Todas nuestras carnes van con plancha para que ustedes mismos podáis darle el punto que os guste.

BLACK ANGUS

Angus

Origen:  (Vaca sin cuernos)
considerada una de las mejores carnes y
mejor prestigio internacional

Carne: con saturación grasa media / alta

Sabor: exquisito

Maduración: dry age min. 45 días

Cortes

Punta de solomillo

26€

Medallón solomillo

28€

Pieza solomillo

Aprox 1 kg 85€ la pieza

Entrecot

30€

Chuletón

85€ / kg

Todos nuestros platos van trinchados y acompañados por mazorca de maíz dulce y pimientos del padrón fritos.

Todas nuestras carnes van con plancha para que ustedes mismos podáis darle el punto que os guste.

RETINTO

Retinto

Origen:  Carne única en el mundo, es un manjar.

Carne: con saturación grasa media / alta

Sabor: agradable

Maduración: dry age min. 35 días

Cortes

Entrecot
30€



Chuletón
85€ / kg



Todos nuestros platos van trinchados y acompañados por mazorca de maíz dulce y pimientos del padrón fritos.

Todas nuestras carnes van con plancha para que ustedes mismos podáis darle el punto que os guste.

RUBIA GALLEGA

Milhoja de solomillo rubia gallega

Finas lonchas de solomillo de rubia gallega entrebetada con foie fresco de pato, salseado con reducción de vino Px higos, pasas de la axarquía acompañado de patatas gajo y verduritas.

38€



Punta de solomillo

27€

Cortes



Medallón solomillo

29€

Pieza solomillo

Aprox 1 kg 90€ la pieza



Todos nuestros platos van trinchados y acompañados por mazorca de maíz dulce y pimientos del padrón fritos.

Todas nuestras carnes van con plancha para que ustedes mismos podáis darle el punto que os guste.

RUBIA GALLEGA

Rubia Gallega

Origen:  Existen dos tipos: la marella más clara y la vermelha más oscura y es una carne única conocida mundialmente.

Carne: con saturación grasa media / alta

Sabor: exquisito

Maduración: dry age min. 35 días

Entrecot
32€



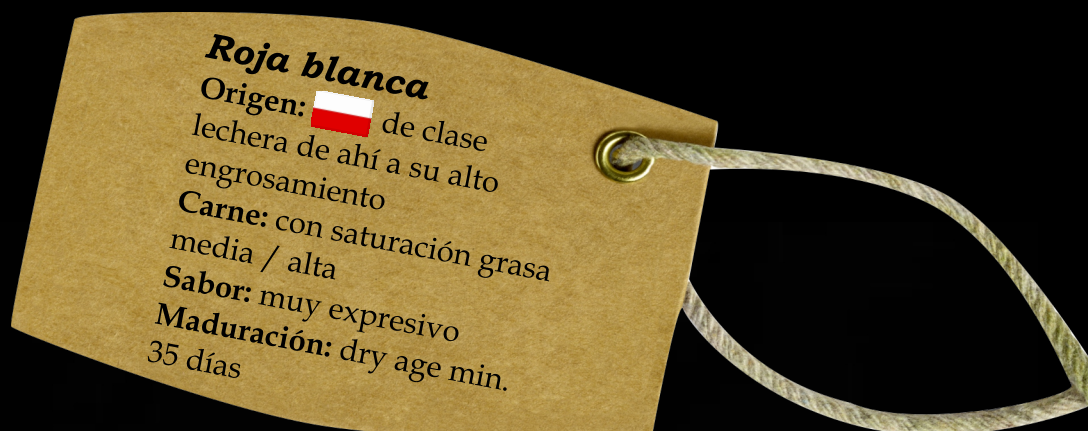
Chuletón
90€ / kg



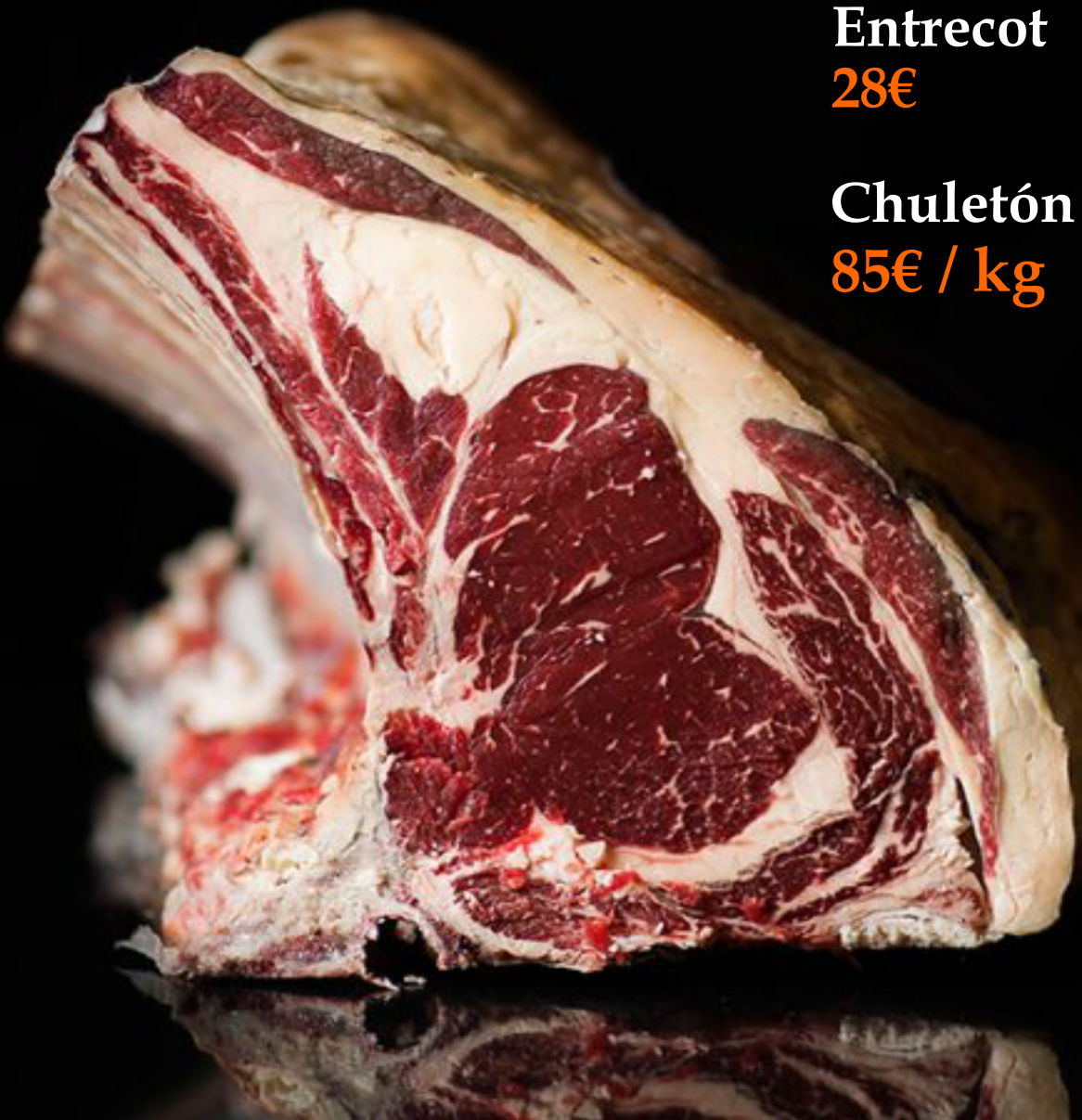
Todos nuestros platos van trinchados y acompañados por mazorca de maíz dulce y pimientos del padrón fritos.

Todas nuestras carnes van con plancha para que ustedes mismos podáis darle el punto que os guste.

ROJA BLANCA



Cortes



Entrecot

28€

Chuletón

85€ / kg

Todos nuestros platos van trinchados y acompañados por mazorca de maíz dulce y pimientos del padrón fritos.

Todas nuestras carnes van con plancha para que ustedes mismos podáis darle el punto que os guste.

CHARRA

Charra

Origen:  Criada en la Dehesa, zona privilegiada algo que la hace única.

Carne: con saturación grasa media / alta

Sabor: único

Maduración: dry age min. 35 días

Cortes

Entrecot

28€

Chuletón

85€ / kg



FRISONA

Frisona

Origen:  Raza lechera originaria.
Carne: con saturación grasa media / alta
Sabor: extraordinario
Maduración: dry age min. 35 días

Cortes



PIDE CON CUALQUIER PLATO
TU ACOMPAÑAMIENTO DE
HUESO DE TUÉTANO
BRASEADO

9€ la unidad



Chuletón
85€ / kg

Todos nuestros platos van trinchados y acompañados por mazorca de maíz dulce y pimientos del padrón fritos.

Todas nuestras carnes van con plancha para que ustedes mismos podáis darle el punto que os guste.



SIMMENTAL

Simmental

Origen:  Carne muy jugosa
debido a su alto aporte de grasa
Carne: con saturación grasa alta
Sabor: jugosa
Maduración: dry age min. 35 días



Entrecot

32€

Cortes

Chuletón

85€ / kg



CHAROLESA

Charolesa

Origen:  Raza conocida mundialmente por su carne.

Carne: con saturación grasa media / alta

Sabor: diferente

Maduración: dry age min. 35 días

Cortes

Chuletón
85€ / kg



Todos nuestros platos van trinchados y acompañados por mazorca de maíz dulce y pimientos del padrón fritos.

Todas nuestras carnes van con plancha para que ustedes mismos podáis darle el punto que os guste.

AVILEÑA NEGRA

Avileña negra

Origen:  Raza muy exclusiva con características únicas en cuanto a su alimentación y cuidados

Carne: con saturación grasa media / alta

Sabor: delicioso

Maduración: dry age min. 35 días

Cortes

Entrecot
38€



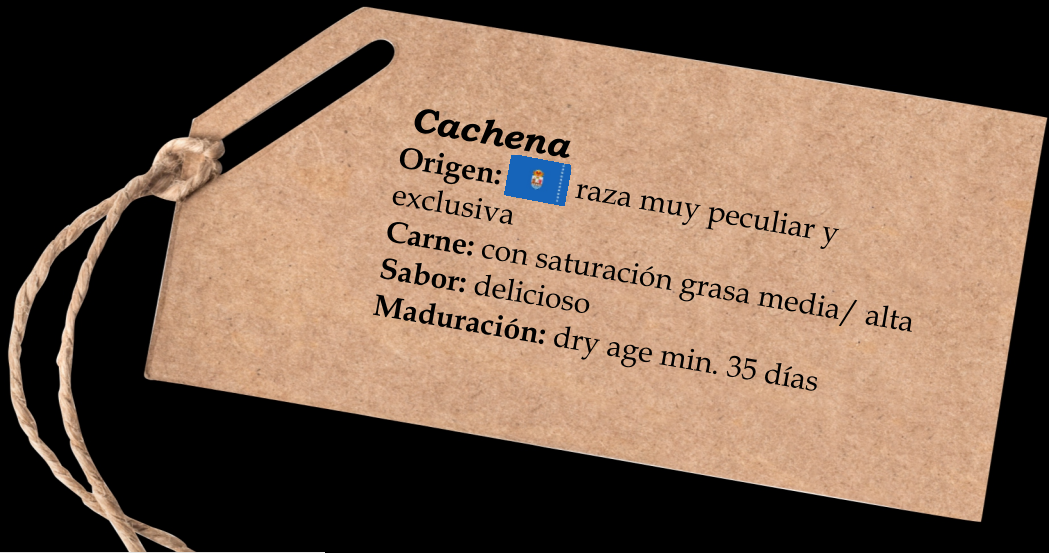
Chuletón:
90€ / kg



Todos nuestros platos van trinchados y acompañados por mazorca de maíz dulce y pimientos del padrón fritos.

Todas nuestras carnes van con plancha para que ustedes mismos podáis darle el punto que os guste.

CACHENA



Cachena

Origen:  raza muy peculiar y exclusiva

Carne: con saturación grasa media/ alta

Sabor: delicioso

Maduración: dry age min. 35 días

Cortes

Entrecot

38€

Chuletón:

90€ / kg



SASHY (AYRSHIRE)



Cortes

Chuletón
90€ / kg

Entrecot
35€



Sashy (ayrshire)

Origen:  Ganadora a la mejor carne del mundo en 2018 y 2021

Carne: con saturación grasa media / alta

Sabor: exquisito

Maduración: dry age min. 35 días

HEREFORD

HEREFORD

Origen:  Las carnes de Irlanda son consideradas como unas de las mejores de Europa.

Carne: con saturación grasa media / alta

Sabor: espectacular

Maduración: dry age min. 45 días

Cortes

Picanha

(rodizio en mesa
acompañado de nuestra
salsa mojo)

22€



Entrecot
30€



Chuletón
85€ / kg



JERSEY

JERSEY

Origen:  Una de las vacas mas pequeñas de britania.

Carne: con saturación grasa media / alta

Sabor: rico

Maduración: dry age min. 35 días

Cortes



Entrecot

28€



Chuletón

85€ / kg

Todos nuestros platos van trinchados y acompañados por mazorca de maíz dulce y pimientos del padrón fritos.

Todas nuestras carnes van con plancha para que ustedes mismos podáis darle el punto que os guste.

CASEIRA

CASEIRA

Origen:  Caracterizada por la mezcla de estas dos razas haciendola única
Carne: con saturación grasa media / alta
Sabor: delicioso
Maduración: dry age min. 45 días

Cortes



Chuletón
90€ / kg

Todos nuestros platos van trinchados y acompañados por mazorca de maíz dulce y pimientos del padrón fritos.

Todas nuestras carnes van con plancha para que ustedes mismos podáis darle el punto que os guste.



B

U

E

Y

CEBÓN

Cebón

Origen:  Macho castrado hasta máximo de 4 años.

Carne: con saturación grasa alta

Sabor: único

Maduración: dry age min. 45 días

Cortes



Entraña
28€

Chuletón
90€ / kg



VALLE DE ESLA

Valle de Esla

Origen:  Macho castrado más de 4 años.

Carne: con saturación grasa alta

Sabor: único

Maduración: dry age min. 45 días

Cortes

Solomillo

47€

Entrecot

120€/kg corte mínimo aprox. 1,1kg

Chuletón

120€/kg corte mínimo aprox. 1,8kg

Todos nuestros platos van trinchados y acompañados por mazorca de maíz dulce y pimientos del padrón fritos.

Todas nuestras carnes van con plancha para que ustedes mismos podáis darle el punto que os guste.

DEHESA BELLOTA



Cortes



Solomillo
47€



Entrecot
120 €/kg corte mínimo aprox 1,1 kg

Chuletón
120 €/kg
corte mínimo aprox 1,8 kg



Dehesa Bellota

Origen:  Macho castrado de más de 8 años. Su alimentación lo único (hierva, ramoneo y bellota)
Carne: con saturación grasa media
Sabor: único
Maduración: dry age min. 45 días

MINHOTA

Minhota

Origen:  Una de las razas más antigua de España, macho castrado de más de 8 años.

Carne: con saturación grasa alta

Sabor: único

Maduración: dry age min. 45 días

Cortes



Solomillo
47€



Chuletón
140 €/kg
corte mínimo
aprox 1,1 kg

ASTURIANO DE LOS VALLES

Asturiano de los valles

Origen:  macho castrado a partir de 48 meses, alimentación exclusiva de los valles

Carne: con saturación grasa alta
Sabor: único

Maduración: dry age min. 45 días

Cortes



Entrecot

120€/kg corte mínimo aprox 1,1 kg

Chuletón

120 €/kg
corte mínimo
aprox 1,8 kg



Todos nuestros platos van trinchados y acompañados por mazorca de maíz dulce y pimientos del padrón fritos.

Todas nuestras carnes van con plancha para que ustedes mismos podáis darle el punto que os guste.

ASTURIANO DE LOS MONTES

Asturiano de los montes

Origen:  macho castrado a hasta 48 meses, alimentación exclusiva de los montes.

Carne: con saturación grasa alta

Sabor: único

Maduración: dry age min. 45 días

Cortes



Entrecot

120 €/kg corte
mínimo aprox 1,1 kg



Chuletón

120€/kg corte
mínimo aprox 1,8 kg

LIMIANA

Limiana

Origen:  También conocido como la morena gallega.

Carne: con saturación grasa alta

Sabor: espectacular

Maduración: dry age min. 45 días

Cortes

Entrecot

140€/ kg corte
mínimo aprox 1,1 kg

Chuletón

140€/ kg
corte mínimo
aprox 1,8 kg



BERRENDA COLORADA

Berrenda colorada

Origen:  Cabestro para manejo de reses de lidia

Carne: con saturación grasa alta

Sabor: único

Maduración: dry age min. 45 días

Cortes

Entrecot

110 €/kg

corte mínimo

aprox 1,1 kg

Chuletón

110 €/kg corte

mínimo aprox 1,8 kg

AUROQUESA

Auroquesa

Origen:  Una valiosa raza bovina de Arousa

Carne: con saturación grasa alta

Sabor: único

Maduración: dry age min. 45 días

Cortes

Entrecot

110 €/kg

corte mínimo

aprox 1,1 kg



Chuletón

110 €/kg corte mínimo aprox 1,8 kg

Todos nuestros platos van trinchados y acompañados por mazorca de maíz dulce y pimientos del padrón fritos.

Todas nuestras carnes van con plancha para que ustedes mismos podáis darle el punto que os guste.

MARINHOA

Marinhua

Origen:  Buey muy grande con mucha infiltración.

Carne: con saturación grasa alta

Sabor: único

Maduración: dry age min. 45 días

Cortes

Entrecot

140 €/ kg corte mínimo aprox 1,1 kg

Chuletón

140 €/ kg corte mínimo aprox 1,8 kg



CONXUNTO MESTIZO

Conxunto mestizo

Origen:  Lomo de buey expuesto en nuestras vitrinas con el record de España del buey más grande. Macho castrado de más de 8 años.

Carne: con saturación grasa alta

Sabor: único

Maduración: dry age min. 400 días (extrema)

Cortes



Chuletón

90 €/kg corte mínimo aprox 5 a 6 kg
(recomendado para compartir varias personas)





W

A

G

Y

U

WAGYU AUSTRALIANO

wagyu Australiano

Origen:  Carne con cuidados especiales en la alimentación de estas reses.

Carne: con saturación grasa alta

Sabor: rico en boca

Maduración: dry age min. 55 días

Cortes

Entraña

36€



Entrecot

110€ / kg corte

mínimo aprox 1 kg

Chuletón

110€ / kg corte

mínimo aprox 1,4 kg



WAGYU JAPONES

Wagyu Japonese

Origen:  Carne conocida mundialmente por su cuidado al ganado, alimentación y tipo de agua.
Carne: con saturación grasa alta
Sabor: único
Maduración: dry age min. 55 días

Cortes

Laminado

60€/100gr corte
mínimo 200g

A dados

60€/100gr corte
mínimo 200g



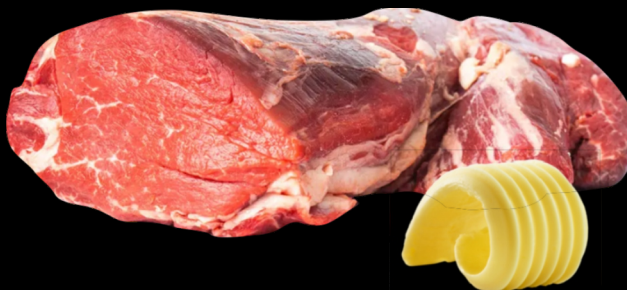
CORTES S P E C I A L E S



CHATEAUBRIAND BUTTER

Corte de cabeza de solomillo vacuno
Se sirve trinchado con mantequilla fundida

59€



OJO BIFE ARGENTINO

Centro de chuletón argentino sin hueso
Carne de saturación grasa alta
Se sirve trinchado sin hueso

26€



OJO DE BUEY

Centro de chuletón de buey sin hueso
Carne de saturación grasa alta
Se sirve trinchado sin hueso

36€



T-BONE STEAK

Corte americano con hueso en forma de T, incluyendo a un lado solomillo y al otro entrecot
Se sirve trinchado

85€



TOMAHAW

Corte americano de vacuno con hueso largo en conmemoración al hacha de los indios apaches y carne de saturación media/alta
Se sirve trinchado

85€ / kg corte mínimo aprox. 1,4kg





I B E R I C CERDO

CARNES IBÉRICAS

PRESA IBÉRICA

Corte de cabecero del lomo
a la brasa de encina

24€



ABANICO IBÉRICO

Corte de la parte posterior del cabecero
a la brasa de encina

24€

PLUMA IBÉRICA

Corte de la parte posterior del
lomo a la brasa de encina

24€



LAGARTO IBÉRICO

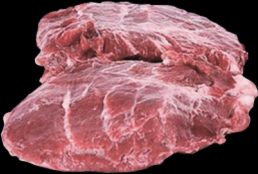
Corte de cordón del lomo entre las
costillas a la brasa de encina

24€

SOLOMILLO IBÉRICO

Corte con más magro y menos grasa de
todo el ibérico a la brasa de encina

24€



CARRILLERA IBÉRICA

Corte carrillera guisada al estilo provenzal

26€

COSTILLAR BLACK LABEL IBÉRICO

Costillar de cerdo ibérico a la brasa especiado y
acompañado de nuestras patatas
viejas gallegas, pimientos del padrón y salsa barbacoa

24€



CORDERO

S
P
E
C
I
A
L
I
D
A
D
E
S



BROCHETAS

BROCHETA IBÉRICA

Tacos de carne ibérica con cebolla, tomate, pimiento y piña a la brasa de encina

26€

BROCHETA TERNERA GALLEGA

Tacos de carne gallega con cebolla, tomate, pimiento y piña a la brasa de encina

26€

BROCHETA POLLO PICANTÓN

Tacos de pollo picantón con cebolla, tomate, pimiento y piña a la brasa de encina

26€

BROCHETA DE VERDURA

Tacos de verdura a la brasa de encina

16€

PINCHITOS

PINCHITO DE POLLO 8,5€ Unidad

PINCHITO DE CORDERO 9,5€ Unidad

PINCHITO DE TERNERA 9,5€ Unidad

PINCHITO DE WAGYU 25€ Unidad

CORDERO

CHULETITAS DE CORDERO LECHAL AL AJO EXTREMEÑO CONFITADO

Chuletitas de cordero lechal sobre cama de cuscús, verdura y arroz blanco

24€

CHULETITAS DE CORDERO LECHAL A LA BRASA

Chuletitas de cordero lechal sobre cama de cuscús, verdura y arroz blanco

24€

CARRILLADA DE CORDERO PASCUAL

Carrilla de cordero pascual sobre cama de patatas fritas y verduras de temporada

25€



A close-up, vertical photograph of a zebra's head and neck. The zebra's eye is visible on the left side, looking towards the viewer. The black and white stripes are prominent and run diagonally across the frame. The text 'EXOTICAS' is overlaid on the right side of the image, oriented vertically.

EXOTICAS

CARNES EXÓTICA

CANGURO

Lomo de canguro. Carne más dulce que la de res, muy baja en grasa y colesterol

35€

BISONTE

Lomo de bisonte. Carne baja en grasa y sabor suave

30€

BÚFALO

Lomo de bufalo. Carne baja en grasa y sabor suave

30€

CAMELLO

Lomo de camello. Carne con textura suave y sabor similar a la ternera

30€

CEBRA

Lomo de cebra. Carne muy baja en grasa y colesterol

35€

AVESTRUZ

Lomo de avestruz. Carne roja y rica en calcio

35€

RENO

Lomo de reno. Carne más parecida a la de res, muy baja en grasa y colesterol

30€



Todos nuestros platos van trinchados y acompañados por mazorca de maíz dulce y pimientos del padrón fritos.

Todas nuestras carnes van con plancha para que ustedes mismos podáis darle el punto que os guste.

ACOMPAÑAMIENTOS

PATATAS ASADAS

Asada a la leña con mahonesa,
alioli o mojo picón

3€

PATATAS FRITAS

3€

PURÉ DE PATATAS

4€

BATATAS FRITAS

3€

SÉMOLA DE CUSCÚS

3€

ARROZ BLANCO

3€

ENSALADA

3€

VERDURITAS

4€

TOMATE Y CEBOLLA BRASEADO CON ESPECIAS

5€

HUESO DE TUÉTANO BRASEADO

9€

ESPÁRRAGOS AL GRATEN CON QUESO

12€

ESPÁRRAGOS VERDES Y BLANCOS A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL

12€

PIMIENTOS DEL PIQUILLO PLANCHA CON ACEITE DE OLIVA

6€



SALSAS

5 PIMIENTAS

4€

ROQUEFORT

4€

STROGONOFF

4€

CHAMPIÑONES

4€

BARBACOA

1€

CHIPOTLE AHUMADO PICANTE

1,5€

MIEL Y MOSTAZA

1€

MAHONESA

1€

ALIOLI

1€

MOJO PICÓN

1€

AGRIDULCE

1€



SMOKE HOUSE

2€

MADERA OLIVO

MADERA ROBLE

MADERA NARANJO

MADERA HAYA

MADERA QUEBRACHO

MADERA BARRICA

DE JACK DANIEL



LAMINADO ORO

SOLOMILLO: 15€

ENTRECOT: 20€

CHULETÓN: 25€



Marida tus carnes
con whisky ahumado





STEAK HOUSE DRY AGED

En el animal vivo las fibras musculares se conservan relajadas manteniendo los iones de calcio en el exterior. Cuando una pieza de ganado se sacrifica, su sistema nervioso deja de emitir estímulos para la contracción muscular, se interrumpe el flujo de sangre y la llegada de oxígeno y sustancias nutritivas a los tejidos y órganos. Tras un periodo de tiempo, variable dependiendo de la especie y tamaño del animal, el estado de flaccidez muscular es sustituido paulatinamente por una progresiva contracción de toda la musculatura que, cuando alcanza su máxima expresión, es conocida como rigor mortis. Si consumiéramos la carne en este estado tendríamos un producto duro y fibroso.

Se denomina maduración al proceso progresivo de ablandamiento de la carne que ocurre por la acción continuada de los sistemas enzimáticos destructores de proteínas dentro del músculo tras la resolución del rigor mortis, permitiendo tener un producto con un aspecto, sabor y dureza óptimos para el consumo.