

### ***Para picar o compartir***

Jamón ibérico de bellota	<b>28,00</b>
Cristal de quesos. Para 2 personas Ahumado de Pria, añejo de León y azul de La Peral.	<b>14,00</b>
Mejilloncitos de bouchot a la crema	<b>12,00</b>
Ensaladilla rusa La Máquina	<b>12,50</b>
Salpicón de langostinos	<b>16,50</b>
Ceviche de lubina y mango	<b>19,00</b>
Pulpo a la brasa	<b>22,00</b>
Samosas de morcilla y manzana	<b>12,00</b>
Flamenquín de pularda	<b>18,00</b>
Sandwich de cachopo de solomillo y aguacate	<b>14,50</b>

### ***Bien frito y crujiente***

Croquetas de jamón ibérico (6 unidades)	<b>12,00</b>
Croquetas de compango (6 unidades)	<b>12,00</b>
Croquetas de queso azul La Peral (6 unid.)	<b>12,00</b>
Degustación de croquetas (2 de cada)	<b>12,00</b>
Langostinos tigre en tempura	<b>18,00</b>

### ***Algo de la huerta***

Salmorejo de tomate asado con texturas de ibérico	<b>10,50</b>
Ensalada de Queso de cabra Queso de cabra, lechugas, tomate cherry, avellanas, pasas y vinagreta tradicional.	<b>15,00</b>
Ensalada Cobb de Pollo de campo Pechuga de pollo, lechuga, aguacate, panceta, huevo y vinagreta suave de queso azul.	<b>15,50</b>
Alcachofas confitadas con huevo y mayonesa gratinada (3 ud.)	<b>17,50</b>

Solicite, si lo precisa, información escrita sobre alérgenos.

### ***Va de huevos la cosa***

Tortilla de patata al natural	<b>12,50</b>
Huevos rotos con torreznos de Soria	<b>14,50</b>
Huevos rotos con atún rojo de Barbate	<b>16,50</b>

### ***De los mares***

Bacalao al ajo negro	<b>22,50</b>
Lubina a la media sal en bilbaína de pimientos	<b>26,00</b>
Tartar de atún rojo de Barbate	<b>27,00</b>
Tataki de atún rojo de almadraba	<b>27,00</b>

### ***De la dehesa y los prados***

Albóndigas de presa ibérica	<b>18,00</b>
Hamburguesa Ponzano Carne de ibérico con cebolla caramelizada, rúcula, tomate y mostaza-miel.	<b>15,00</b>
Medallones de solomillo de vacuno al ajillo	<b>20,50</b>
Lomo de vaca vieja madurado al bourbon	<b>27,50</b>
Steak tartar de solomillo	<b>22,00</b>

Pan y aperitivos: 3,00

Todos nuestros pescados para consumir en crudo han sido previamente ultracongelados durante al menos 72 horas

IVA incluido