

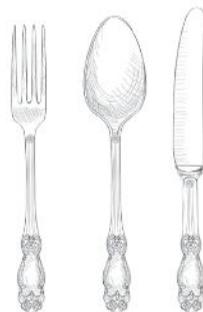
# EL DESAFUERO

COMIENDO QUE ES GERUNDIO

## LAS TOSTAS

(CON PAN ARTESANAL)

- DE LOMO IBÉRICO CON AGUACATE
- TOSTA DE CHORIZO DULCE, TOMATE CONFITADO Y QUESO 3 LECHES
- DE BOQUERONES Y ANCHOAS
- DE GULAS
- DE ATÚN SELLADO, QUESO DE CABRA Y PIQUILLOS
- DE BRIE CON CAMARÓN Y TUMACA



\$155  
\$115  
\$105  
\$115  
\$115  
\$135

## ENTRADAS

(SI DON EDGAR NO ESTÁ AFÓNICO QUE LE CUENTE OTRAS ENTRADAS)

- FOIE GRAS DE LA CASA, SOLO PARA CONOCEDORES
- TODO EL SABOR DE LA FABADA HECHO CROQUETA
- CROQUETAS DE JABUGO (Preparadas con jabugo 5J)
- CROQUETA DE HUEVO (Pregunte al chef si es que hay)
- TACOS DE JABALÍ
- ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CON SAL DE GRANO  
Alienado con Olivo 1898
- BRAZO DE PULPO ASADO  
Acompañado con peperoncino, papa gajo y limón eureka
- PULPOS A LA GALLEGA
- HUEVOS ESTILO CASA LUCIO
- PIQUILLOS ASADOS CON BONITO (2 pzas)
- CALAMARES AL CILANTRO (7pzas)
- PLATO DE QUESO DE OVEJA
- PIMIENTOS DEL PADRÓN EN ACEITE DE OLIVA Y SAL DE GRANO
- BOQUERONES EN ACEITE CON PAPA SARATOGA
- PAPAS BRAVAS
- TAPA DE FABADA

\$380  
\$165  
\$165  
\$50  
\$250  
\$125  
\$380  
\$380  
\$110  
\$280  
\$180  
\$290  
\$150  
\$250  
\$110  
\$125

## DE COCINA FRÍA

(SI DON EDGAR NO ESTÁ AFÓNICO QUE LE CUENTE OTRAS ENTRADAS)

- CARPACCIO DE PORTOBELLO
  - CARPACCIO DE PULPO
  - CARPACCIO DE ATÚN
  - CARPACCIO DE ABULÓN
  - CARPACCIO DE CIERVO CON TROPIEZOS DE FOIE GRAS
- \*Sujeto a disponibilidad

\$210  
\$255  
\$255  
\$360  
\$

## GUISOS Y PLATOS CON CUCHARA

- SOPA DE CEBOLLA CON COSTRA DE HOJALDRE Y QUESO PROVOLONE
- CASTELLANA DE AJO CON HUEVO DESHILADO
- CREMA DE LANGOSTA
- SOPA VERDE SIETE MARES

\$195  
\$190  
\$180  
\$190

## DE LA GRANJA FRESCO Y LIGERO

- DE LA CASA  
Mix de lechuga, jitomate, cebolla, Pepino y vinagreta de comino
- DE LA PASIÓN
- DE COGOLLOS CON BONITO

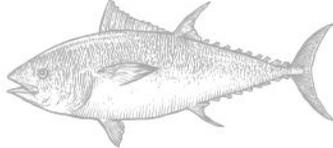
\$190  
\$210  
\$295

# EL DESAFUERO

COMIENDO QUE ES GERUNDIO

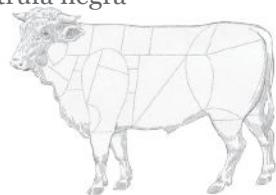
## PESCADOS

(TODOS LOS PESCADOS LOS COCINAMOS AL GUSTO, PREGUNTE POR LA PESCA Y GUIOS DEL DÍA)

- ALUBIAS DE LA GRANJA  
Con salsa de fabes, jabugo y toque picante.  \$490
- EL PORTUGUÉS  
Cubierto con una vinagreta de alcaparra y vino blanco. \$490
- AL BARRO CON GUINDILLAS Y OLIVO  
Sobre una ligera cama de patatas acompañado de un sofrito con chile guajillo. \$490
- ACEITE TOMATE  
Puré de tomate, aceituna verde, chile güero, oliva extra virgen \$490
- PESCADO EUREKA  
Limón, eureka, vino Chardonnay y sofrito de ajo con chile guajillo. \$490
- PESCADO HABITAS  
Pescado rostizado con habitas y sofrito de chile guajillo. \$490
- LA ESPECIALIDAD DE LA CASA PESCADO A LA SAL (2 pax) \$790
- SALMÓN LAQUEADO  
Una reducción de azúcar y salsa de soya. \$440
- CAMARÓN U-8 AL SARTÉN CON PEREJIL FRITO (5PZAS) \$480
- CAMARONES RELLENOS DE QUESO DE CABRA \$440
- CAMARONES EN SALSA DE HIGO GRATINADOS CON QUESO GORGONZOLA \$480
- LANGOSTINOS AL GUSTO (1 kg) \$1,350  
Al mojo, mantequilla negra, enchipotlados.

## SECRETO DE LA PARRILLA

(TODA NUESTRA CARNE DE RES ES CALIDAD CHOICE)

- SOLOMILLO DE BUEY  
- En costra de queso gorgonzola y salsa de oporto \$590  
- Rossini relleno con foie gras bardeado con jamón serrano en salsa de trufa negra \$690  
- En salsa de queso cabrales \$600  
- En salsa suave e inigualable de morillas \$590  
- En salsa de jerez oloroso y ciruela pasa \$590  
- Short rib con el secreto de la casa \$490  
- Lomo de vaca vieja (2 Pax) \$960
  - COSTILLAS DE CORDERO A LA PARRILLA  
Con jelly de menta y brocheta de verduras \$720
  - CONFIT DE PATO EN SALSA DE MANZANA, CIRUELA PASA Y ALMENDRA \$420
  - COCHINILLO AL HORNO \$490
- 

## FIDEUA, RISOTTO Y PASTA

- ARROZ NEGRO CON ANILLOS DE CALAMAR \$380
- ARROZ DESAFUERO AL AZAFRÁN CON GUINDILLAS Y CHIPIRONES \$330
- ARROZ CON LECHÓN \$425
- FIDEUA CON AZAFRAN Y MARISCOS \$360
- RISOTTO EN SALSA DE PARMESANO CON LÁMINAS DE TRUFA Y PERA \$395
- RISOTTO CON MORILLAS \$290
- TALLARINES SALTEADOS CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA \$240

## DULCES MOMENTOS

- HELADO DE TURRÓN \$120
  - TARTA SANTIAGO \$125
  - CHOCOLATE DE LOS MÁS GOLOSOS \$165
  - TARTA DE LIMÓN \$165
  - CRUJIENTE DE HIGO CON HELADO DE VAINILLA \$175
  - TARTA DE MANZANA A LA ANTIGUA CON HELADO DE VAINILLA \$175
  - ATE CON QUESO 3 LECHES \$165
  - MERENGÓN CON FRUTA DE LA ESTACIÓN \$175
  - TEJA DE ALMENDRAS \$120
- 