

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 \$380
- TODO EL SABOR DE LA FABADA HECHO CROQUETA \$165
- CROQUETAS DE JABUGO (Preparadas con jabugo 5J) \$165
- CROQUETA DE HUEVO (Pregunte al chef si es que hay) \$50
- TACOS DE JABALÍ \$250
- ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CON SAL DE GRANO \$125
Alienado con Olivo 1898
- BRAZO DE PULPO ASADO \$380
Acompañado con peperoncino, papa gajo y limón eureka
- PULPOS A LA GALLEGA \$380
- HUEVOS ESTILO CASA LUCIO \$110
- PIQUILLOS ASADOS CON BONITO (2 pzas) \$280
- CALAMARES AL CILANTRO (7pzas) \$180
- PLATO DE QUESO DE OVEJA \$290
- PIMIENTOS DEL PADRÓN EN ACEITE DE OLIVA Y SAL DE GRANO \$150
- BOQUERONES EN ACEITE CON PAPA SARATOGA \$250
- PAPAS BRAVAS \$110
- TAPA DE FABADA \$125

DE COCINA FRÍA

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

- CARPACCIO DE PORTOBELLO \$210
 - CARPACCIO DE PULPO \$255
 - CARPACCIO DE ATÚN \$255
 - CARPACCIO DE ABULÓN \$360
 - CARPACCIO DE CIERVO CON TROPIEZOS DE FOIE GRAS \$
- *Sujeto a disponibilidad

GUISOS Y PLATOS CON CUCHARA

- SOPA DE CEBOLLA CON COSTRA DE HOJALDRE Y QUESO PROVOLONE \$195
- CASTELLANA DE AJO CON HUEVO DESHILADO \$190
- CREMA DE LANGOSTA \$180
- SOPA VERDE SIETE MARES \$190

DE LA GRANJA FRESCO Y LIGERO

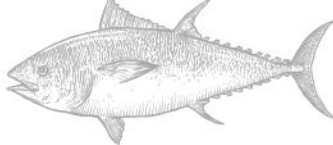
- DE LA CASA \$190
Mix de lechuga, jitomate, cebolla, Pepino y vinagreta de comino
- DE LA PASIÓN \$210
- DE COGOLLOS CON BONITO \$295

EL DESAFUERO

COMIENDO QUE ES GERUNDIO

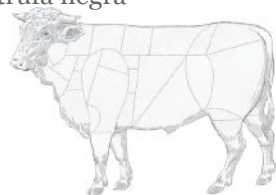
PESCADOS

(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
- 