

Del cerdo, hasta los andares:

Solomillo ibérico al candil	3,8	13,0
Mini solomillo ibérico Wellington	3,8	
Presa ibérica	3,8	13,7
Tatakya de presa ibérica marinado en chili dulce	3,8	
Mini burger de presa ibérica con queso de cabra y cebolla caramelizada al Oporto.....	4,5	
Carrillada ibérica al P.X.....	3,8	11,5
San Jacobo casero	3,8	12,2

Alguna otra carne:

Cola de toro	12,8
Pollo de corral relleno de payoyo y piñones.....	11,5
Chuletitas de cordero lechal.....	17,3
Pincho moruno de cordero	4,0
Canelón de cordero con parmentier de boletus..	3,8
Lomo bajo de buey con papas fritas.....	9,0
Solomillo de ternera	22,0
Chuletón de vaca madurado.....	58 €/Kg.
Chuletón de ternera morucha	50 €/Kg.

De la freiduría:

Croquetas de corvina y gambas.....	3,7	9,7
Boquerones al limón		10,4
Puntillitas bravas (con salsa brava y ali-oli suave).		11,3
Calamares.....		12,0
Chipirones fritos con mayonesa de albahaca		11,3
Taquitos de merluza o corvina		11,6

Nuestras tostas en pan cristal:

De gambas y ali-oli	11,3
De presa ibérica a la sal con ali-oli rojo.....	12,0
De jamón con salmorejo.....	13,1
Tosta de sardina ahumada con mermelada de tomate dulce	3,1/ud
Tosta de anchoas con tomate natural.....	2,8 /ud

Chacina ibérica de bellota:

Jamón ibérico de bellota	20,0 (100 g)
Caña de lomo	12,9 (110 g)
Salchichón	9,8 (110 g)
Queso viejo	10,7 (110 g)
Tabla de quesos	13,2 (140 g)

Las cositas que nos dan los mares:

Bacalao con ali-oli de pera.....	3,7
Chipirón a la plancha con arroz negro	3,7
Tartar de salmón con guacamole	3,7
Tatakya de salmón con crema de albahaca y almendras	3,7
Tartar de atún.....	4,5
Merluza rellena de salmón y gambas.....	6,5
Lingote de atún con piquillo, gambas y teriyaki	3,7
Pulpo a la gallega con cachelos	15,1
Gambas al ajillo.....	12,8
Berberechos al vino blanco.....	12,3
Almejas a la marinera	22,3

Paseando por la huerta y el gallinero:

Salmorejo con jamón y huevo duro.....	3,7
Papas bravas a nuestro estilo	2,8
Ensaladilla de gambas.....	3,6
Ensalada de atún a la plancha y aguacate	8,2
Cogollos de Tudela con salmón y anchoas	12,4
Tomate rosa con ventresca de atún y piparras.....	10,6
Alcachofas al jerez con langostinos y jamón	12,0
Wok de verduritas con langostinos.....	12,6
Huevos rotos con gulas y langostinos.....	3,7
Revuelto de panceta y chips de patata morada	10,5
	12,2
	12,2

Postres:

Los Remedios

Todos nuestros postres son elaborados por nosotros de manera artesanal, consulte con nuestro personal qué podemos ofrecerle hoy.

Precio: 5,50

Este establecimiento dispone de carta de alérgenos, solicítela al camarero si la necesita.

10 % IVA incluido