

Para empezar

- 1,3,7 Croquetas de boletus y trufa (6 unidades) €9.80
- 1,3,7 Croquetas de jamón ibérico (6 unidades) €9.80
- 3,4 Ensalada de tomate de la tierra, ventresca de bonito, aguacate, cebolla morada y huevo 60°C. €12,00
- 5,6,11 Bowl de quinoa, verduras encurtidas, mango fresco, aguacate, cebolla crujiente y cacahuets tostados. €10,00
- 7 Berenjenas a la plancha, olivas kalamata, cebolla morada, queso feta, tomates cherry confitados y vinagreta de miel y trufa €11.50

Arroces y Pastas

- 7 Risotto de setas, lascas de parmesano y trufa negra. €14,00
- 1,12 Arroz meloso de pulpo, merken mapuche y albahaca fresca. € 14,50
- 1,3,7,8 Gnocchi de ricotta , tomates cherry asados, aceitunas negras, lascas de parmesano y pesto. €13,50
- 1,2 Gyosa de langostinos con bisqué de carabineros leche de coco y hierbas frescas. €12,80
- 1,3,7,8 Lasaña de espinacas ricotta de cabra D.O Guadarrama, nueces y ragout de setas . €15,00

Carnes y Pescados

- 4 Tartar de salmón marinado, aguacate, mango y crujiente de hinojo €15,50
- Hamburguesa de secreto iberico, pan de cristal, ensalada de ciruelas frescas, hierbas y mayokimuchi. €15,00
- 1,7 Milanesa de ternera a la "Napolitana" con Jamón york, tomate, mozzarella y patatas fritas €15,50
- 7,9,14 Rabo de Vaca estofado al vino tinto, desmigado, sobre puré de patatas trufado €15.80
- Ojo de Bife de novillo Argentino (350grs), chimichurri, patatas fritas y ensalada mixta €17.80

Cesta de pan y aceite €2.00
iva incluido

To get started

- 1,3,7 Boletus croquettes with truffle (6 units) €9.80
- 1,3,7 Iberian ham croquettes (6 units) €9.80
- 3,4 Tomato from the land, tuna belly, avocado, purple onion and egg 60°C. €12.00
- 5,7,11 Bowl of quinoa, pickled vegetables, fresh mango, avocado, crunchy onion and roasted peanuts. €10.00
- 7 Grilled eggplant, kalamata olives, purple onion, feta cheese, candied cherry tomatoes and honey vinaigrette 11.50

Rice and pasta

- 7 Mushrooms risotto, parmesan flakes and black truffle. € 14.00
- 1,12 Muddy rice of octopus, Mapuche merken and fresh basil. € 14.50
- 1,3,7,8 Ricotta gnocchi, roasted cherry tomatoes, black olives, parmesan flakes and pesto. € 13.50
- 1,2,5,6 Gyoza of king prawns with carabineros biscuit coconut milk and fresh herbs. € 12.80
- 1,3,7,8 Goat ricotta spinach lasagna D.O Guadarrama, walnuts and mushroom ragout. € 15.00

Meat and fish

- 4 Salmon, avocado, mango and crunchy fennel tartare. € 15.50
- 1,6,11 Iberian secret burger, glass bread, salad of fresh plums, herbs and mayokimuchi. € 15.00
- 1,7 Milanesa de Vaca D.O Ávila, the Neapolitan with york ham, tomato and mozzarella and French fries € 15.50
- 7,14 Oxtail stewed in red wine, crumbled, over truffled mashed potatoes € 15.80
- Argentine court of cow "ojo de bife", sauce chimichurri and French fries € 17.80

Basket of bread and oil € 2.00
iva included

Nuestros Postres

- 1.7.8 Coulant de chocolate negro y helado artesano . €6.20
Coulant of black chocolate and ice cream.
- 1.7.8 Crumble de manzanas y almendras con helado artesano . €5.50
Crumble of apples and almonds with ice cream.
- 1.7.8 Torrija de pan de brioche con helado artesano . €5.50
Brioche Bread with Artisan Ice Cream.
- 1.7 Lima Pie , helado de coco y confitura de gengibre . €6.00
Lima Pie, coconut ice cream and ginger jam.
- 1.7 Panqueque de dulce de leche al ron con helado de vainilla. €5.00
Pancakes of dulce de leche with rum with vanilla ice cream.
- 7 Helados Artesanales. €4.20
Handmade ice creams.

Alérgenos:

1. Gluten
2. Crustáceos
3. Huevo
4. Pescado
5. Cacahuetes
6. Soja
7. Lácteos
8. Frutos de cáscara
9. Apio
10. Mostaza
11. Sésamo
12. Moluscos
13. Altramuses
14. Sulfitos

Sugerencias

- 8 Tabla de quesos "La Cabezuela" (pregunta al camarero cuáles tenemos hoy) €15,00
Cheese board "La Cabezuela" (ask the waiter which ones we have today)
- 1 Tabla de jamón ibérico con pan de cristal y tomate fresco rallado. €16,50
Iberian ham with glass bread and fresh grated tomato
- 7 Ensalada de burrata fresca, rúcula, tomates asados y pesto. €11,50
Fresh burrata salad, arugula, roasted tomatoes and pesto.
- 2,7 Pulpo a la brasa, parmentier de patata, bisque de carabineros, salsa criolla y merken mapuche. €12,80
Grilled octopus, potato parmentier, bisque de carabineros, creole sauce and Mapuche merken.
- 3 Huevos rotos, tartar de atún picante y tubérculos crujientes €15,00
Broken eggs, spicy tuna tartar and crispy tubers
- 1,3,5,7 Albóndigas de pollo de corral al curry andino, un toque picante, olivas kalamata y arroz thai. €14,00
Andean curry chicken meatballs, a spicy touch, kalamata olives and thai rice.
- 6 Bacalao skrei al pil pil de cilantro, con verduras al vapor y puré de chirivias €15,50
Skrei cod with cilantro pil pil, steamed vegetables and parsnips