

DE NUESTRA CASA **HOMEMADE SPECIALITIES**

- 4.00€ **Almendras con parmesano**
Almonds with roe and dry salted tuna,
- 9.00€ **Almendras con hueva y mojama**
Almonds with parmesan
- 10.00€ **Surtido de Ibéricos (Salchichón, lomo, chorizo, queso)**
Assortment of Iberian (Sausage, pork, sausage, cheese)
- 8.00€ **Tomate con jamón ibérico y orégano fresco**
Tomato salad with ham
- 8.00€ **Ensalada de queso de cabra gratinado con vinagreta de miel**
Goat's cheese salad with honey vinaigrette dressing
- 8.00€ **Ensalada de ahumados**
Mixed salad
- 8.00€ **Ensalada de queso con nueces y vinagreta de miel, módena y manzana**
Cheese salad with walnuts and honey vinaigrette, apples and modena
- 10.00€ **Espárragos de Navarra rellenos de anchoa del Cantábrico**
Navarre asparagus with anchovy in the Cantabrian
- 10.00€ **Cogollos con bonito, pimiento del pico, aceitunas, tomate cherry y espárragos blancos**
Buds with salt, peppers peak , olives, cherry tomatoes, frigate tuna and white asparaus

ALGO CALIENTES **SOMETHING WARM**

- 10.00€ **Calamar nacional** National grilled squid
- 1.50€ **Pulpo al horno (x unidad)** Oven baked octopus (x unit)
- 12.00€ **Gamba roja (12 unidades)** Red prawns (12 unit)
- 2.00€ **Croquetas de Boletus (x unidad)**
Boletus croquettes (x unit)
- 6.00€ **Migas del terreno (x encargo minimo 4 personas)**
Farmhouse migas (x minimum 4 persons on request)
- 6.00€ **Queso de cabra fresco al pimentón, gratinado con mermelada de tomate rojo**
Graten the goat cheese with paprika homemade tomato jam
- 8.00€ **Revueltos de huevos con foie fresco y trufa negra**
Our mix (foie and mushrooms) A homemade dish of foie mixed with mushrooms
- 10.00€ **Foie asado sobre lecho de morcilla y manzana caramelizada al Pedro Ximénez**
Roasted foie served on a bed od morcilla and carmalized Apple

DEL MAR **FROM THE SEA**

- 10.00€ **Atún rojo asado aromatizado con salsa de soja y sésamo**
Red tuna roast aromatized with sauce of soybean and sesame
- 12.00€ **Lubina al horno rellena de gambas**
Oven baked sea-bass filled with prawns
- 14.00€ **Lomo de bacalao (a la espuma de ajo o a la holandesa)**
Loin of cod to the foam of garlic or to the Dutch
- 10.00€ **Dorada a la espalda**
Sea bream

TIERRA DENTROLAND WITHIN

- 20.00€ **Lomo De Vaca Madurada 40 Días**
40 Day Matured Beef Loin
- 20.00€ **Lomo De Angus Americano**
American Angus Beef Loin
- 30.00€ **Parrillada “ Especial Asador “ (Para 2 personas)**
Special Barbecue (Minimum 2 Servings)
- 20.00€ **Paletilla De Cabrito Al Horno**
Sternum Of Kid To The Oven
- S/M **Cuarto (¼) De Cabrito Asado Al Horno (x encargo)**
Quarter Of Roast Kid
- 12.00€ **Chuletas De Cordero Segureño A La Parrilla**
Charcoal-grilled Lamb Chops
- 15.00€ **Buey A La Parrilla**
Grilled Ox
- 18.00€ **Chuletón De Buey A La Parrilla**
Steak Club 8
- 14.00€ **Ternera Lechal**
Sucking Veal
- 14.00€ **Magret de pato con frutos rojos**
Duck magret with red berries
- 12.00€ **Pintada rellena de hongos y trufa en su jugo**
Guinea fowl stuffed with mushrooms and truffles
- 12.00€ **Perdiz escabechada**
Pickled Partridge
- 14.00€ **Solomillo iberico a la parrilla**
Iberian sirloin to the gridiron
- 14.00€ **Presal ibérica a la parrilla**
Iberian dam to the gridiron
- 16.00€ **Cochinillo asado al horno (pierna del cochinillo)**
Suchling pig roasted over Wood (Leg of pork)
- Variedad de arroces al gusto (x encargo)**
Variety rices to the taste (x custom)

DE NUESTRA CASA HOMEMADE DESSERT

- 3.50€ **Coulant de chocolate caliente y helado de mandarina**
Chocolat courant
- 3.50€ **Canelones de almendra rellenos de muss de chocolate blanco**
Almond rolls filled with chocolate mousse
- 3.00€ **Leche frita con helado de vainilla y teja de almendra**
Milk with vanilla ice cream and almond
- 2.50€ **Pan de calatrava**
Bread pudding
- 3.00€ **Tarta de queso**
Cheesecake
- 3.00€ **Tarta de la casa**
Homemade cake