

CASA DE PÍAS

CARTA

SELECCIÓN DE LATAS PARA UN APERITIVO GOURMET

Sardinillas de costa, pan crujiente,
tomate y AOVE 12 €

Mejillón gallego, patata de churrería y
chupito de Vermut 14 €

Caviar Oscietra Imperial, lata de 20 gr. Blinis y
mantequilla. Muy fino, con una gama de sabores
variada, mantequilla, almendra, nueces,
yodo y frutos rojos 48 €

SELECCIÓN DE CHARCUTERÍA PARA COMPARTIR

Degustación de quesos de autor de Finca
Cantagrullas. Elaboración con leche cruda en los
pastos de las tierras de Medina
24 € ración - 15 € media ración

Lomito ibérico de bellota 100 % y pan de coca
con tomate 24 € ración - 14 € 1/2 ración

Anchoa 00 en salazón de campaña, pan cristal
y pulpa de tomate 25 €

MARISCO

Gamba blanca de Huelva a la
parrilla o cocida (200 gr) 36 €

Nuestro clásico de carabinero nacional al ajillo 38 €

ENTRANTES

Rosquilla marinera de ensaladilla casera
y anchoa (unidad) 9 €

Tomatito Amela (semilla japonesa) con perdiz roja en
escabeche (unidad) 9 €

Croquetas de paletilla ibérica de bellota
(6 unidades) 16,5 €

Burrata Affumicata con calabaza de temporada en
compota y pesto de semillas 22 €

Carpaccio de Bacalao Haddock ahumado, cítricos,
AOVE y pan sardo de carbón 18 €

Lingote de Foie-micuit casero, membrillo eco y pan
de miel 24 € ración - 14 € 1/2 ración

Mollejas de corazón de ternera a baja temperatura
y tostadas al grill, crema de apionabo y salsa hoisin
24 € ración - 15 € 1/2 ración

Ensalada de tomates dulces de invierno, pera,
aguacate de Motril y ventresca de bonito 24 €

Nuestra pasta fresca Casarecce siciliana con
salteado de setas de otoño y Funghi casero
colmenillas, senderuelas y trompetas 26 €

MINI RONQUEO DE CORTES DE ATUN DE LAS COSTAS DE CADIZ

| Ventresca | en tartar frio con teriyaki, wakame y mahonesa japo de syracha 32 €

| Morrillo | a la parrilla, con pisto manchego, huevo frito campero y queso ceniza 32 €

| Parpatana | a la parrilla con tamari y encurtidos caseros 28 €

PRINCIPALES DE PESCADO Y CARNE

Consultar nuestro pescado diario de lonja (peso y precio)

Calamar nacional de anzuelo a la parrilla sobre guiso de oreja a la madrileña 25 €

Lomo de Merluza de Burela braseada, crema de azafrán eco y patatas a la importancia 28 €

Tartar de solomillo madurado de vaca frisona, cortado a cuchillo 26 €

Carrilleras cerdo negro de bellota con curry amarillo, verduras de temporada y arroz jazmín 25 €

Corte de cerdo ibérico de bellota asado a la parrilla con ali-oli de ajo negro Patatas asadas y pimientos verdes de Guernica 25 €

Solomillo madurado de vaca nacional raza Frisona, a la parrilla (180 gr) Setas shimeji y jugo de asado con mostaza en grano 30 €

Chuleta de vaca madurada, raza Blanca Gallega (700 gr. en limpio) parrilla patatas y piquillos asados 80 €

MENU GASTRONÓMICO A MESA COMPLETA

Aperitivo y cinco platos seleccionados
de nuestra carta

Tres entrantes

Pescado

Carne

Postre

Precio por persona 60 €
No incluye bebidas

Maridaje selección especial de nuestra bodega, precio
por persona 30 €

MICHELIN
2026