

delacruz

PARA ARRANCAR

Ensaladilla rusa con melva
en aceite de oliva virgen extra y piparras 5.5€¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹²

Anchoa del Cantábrico 'oo',
tostas y mantequilla ahumada 3.9€/ud¹⁻⁴⁻⁷

Nuestras patatas bravas
más ahumadas 5.9€¹⁻³⁻⁷

Empanada Argentina
de carne con tomate picante 3.8€¹⁻³

Croquetas de jamón ibérico
de "La Finca" con alioli (6 ud.) 10.5€¹⁻³⁻⁷

Ensalada de tomates ecológicos con burrata
y puré de berenjenas ahumadas 13.5€⁷⁻¹²

Tataki de atún rojo a la siciliana
con mayo de chipotle 21.9€³⁻⁴⁻¹²

VERDURAS A LA BRASA

Cogollos a la brasa con salsa tonnata,
alcaparras, huevo y nueces 7.9€³⁻⁴⁻⁸⁻¹²

Boniato al carbón
con pimientos rojos asados,
queso de cabra y rúcula 9€⁷⁻¹²

Bimis a la brasa con romesco ahumado,
almendras y melaza 9.5€¹⁻⁸⁻¹²

Berenjenas tostadas con mole de ajo negro,
yogur y piñones 11€⁷⁻⁸

Zanahorias al rescoldo trufadas
con parmesano viejo 12.5€⁷⁻¹⁰

Setas soasadas al whisky
con mayo de lima 13€¹⁻³⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²

Espárragos a la parrilla con pesto de ajo asado,
mascarpone y limón 10.5€⁷⁻⁸

- Extra burrata +3.5€

PARA COMPARTIR

Chorizo criollo
y salsa chimichurri 4.5€¹⁻¹²

Morcilla de cebolla
con puré de manzana 4.2€⁷

Queso provolone (220gr)
a la parrilla, tomates secos y rúcula 9.8€⁷

Mollejas
de corazón de vaca tostadas
con limón a la parrilla 22€⁷

Huevos fritos con patatas, pimentón de La Vera
y cebolla caramelizada 9.5€¹⁻⁷

- PREGUNTA POR NUESTROS FUERA DE CARTA -

CONSULTA NUESTRA CARTA DE VINOS

delacruz

CARNES Y PESCADOS A LA BRASA

- Ojo de bife argentino** (260gr) 26.5€
Pluma de cerdo ibérico 100% (250gr) 26.5€
Entraña de vaca Discarlux (250gr) 18.5€
Secreto Angus Miguel Vergara (300gr) 24€
Entrecote Argentino (400gr-500gr) 8.5€/100gr
Medio pollo a la brasa con salsa Caesar 15.9€³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰
Picaña de vaca madurada 30 días 8€/100gr
Chuleta de vaca Simmental (maduración 30 - 40 días) 80€/kg
Centro de vacío de Miguel Vergara 9€/100gr
Taco de corvina de Conil con setas estofadas en salsa americana 24€²⁻⁴⁻⁷⁻¹²⁻¹³
Burger de Angus (200gr) con lechuga, tomate y mayo japo 14.9€¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹²
Paletilla de cordero lechal (min. 2 personas) 38.9€¹²

GUARNICIONES

- | | | |
|--|--|--|
| Pimientos del piquillo
confitados 3.9€ | Patatas aplastadas
con mantequilla 2.9€ ⁷ | Ensalada de lechugas
y cebolleta 2.5€ ¹² |
| Padrón con mayo de rábano 3.9€ ¹⁻³ | Patatas fritas 3.2€ ¹ | Tomates ecológicos
aliñados 3.5€ ¹² |
| Boniato a la llama 3.9€ ⁷ | Patatas provenzales 3.2€ ¹ | Maíz a la brasa con sweet Chili
y queso de cabra 3.9€ ⁶⁻⁷ |

POSTRES

- Flan con nata y dulce de leche** 5€³⁻⁷
Marquise de chocolate con crema de cacahuete
y helado de Spéculoos 5.5€¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸
Queso tierno de cabra con miel orgánica
y torta de Inés Rosales 6.9€¹⁻⁷
Cheesecake, maracuyá y crumble mantequilla 5.5€¹⁻³⁻⁷⁻⁸

ALÉRGENOS 1 Glúten, 2 Crustáceos, 3 Huevos, 4 Pescado, 5 Cacahuetes, 6 Soja, 7 Lácteos, 8 Frutos Secos, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Sésamo, 12 Sulfitos, 13 Moluscos, 14 Altramuces

Pan y picos 1.5€/comensal - IVA incluido en todos los precios