


# CARNES Y BRASAS



Solomillo Black Angus	29,50 €
Entraña Black Angus	22,00 €
Entrecot de Galicia	22,00 €
Butifarra de pages	12,50 €
Cordero a la brasa	26,00 €
Pechuga de pollo a la brasa	16,50 €
Secreto iberico a la brasa	18,50 €

\*Acompáñalo con Patatas al Caliu, Ensalada, Verduras o patatas fritas. ( Extra Salsa Pimenta o Roquefor 3,00 € )

Chuleton de galicia (1 kilo ) 48,00 €  
corte de seleccion especial, cocinado al punto ideal para realzar su sabor profundo y textura marmoleada.

Hamburguesa L`origen  16,50 €  
260g de carne a la parrilla, queso cheddar fundido, tocino ahumado crujiente, huevo estrellado con yema suave, tomate fresco, lechuga romana y cebolla caramelizada en pan artesanal.

## *Delicias del mar*

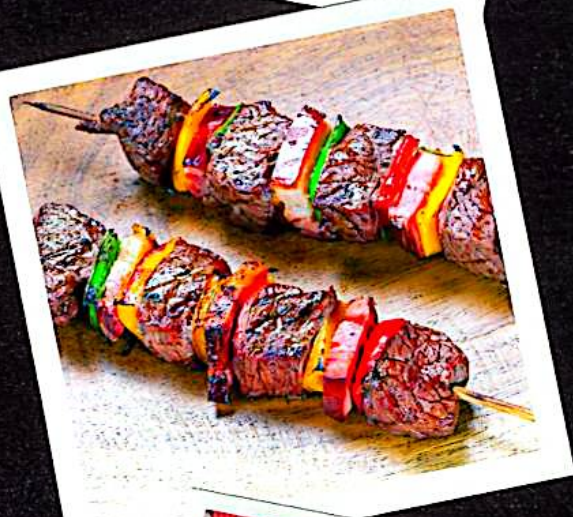
Mejillones a la marinera	12,50 €
Almejas a la plancha	11,95 €
Calamares a la romana	7,50 €
Navajas a la plancha (ajo/perejil)	12,95 €
Zamburiñas al grill (8 unidades)	15,50 €
Gambones enteros al ajillo	11,90 €
Langostinos pelados al ajillo	14,50 €

## *Embutidos y quesos ibericos*

Jamón pata negra de bellota	26,00 €
Jamón serrano	9,60 €
Surtidos de quesos manchegos	9,50 €
trufa vino, pimenton, romero, y manchego natural	



# TAPAS



Nuestras bravas	6,10 €
Croquetas de jamon iberico	2,50 € (Min 3/U)
Croquetas de pollo	2,00 € (Min 3/U)
Croquetas rabo de toro	2,50 € (Min 3/U)
Croquetas de pulpo	3,00 € (Min 3/U)
Boquerones en vinagre	2,00 € (Min 3/U)
Torrezno de soria	7,50 €
Torrezno de soria con guacamole	11,50 €
Guacamole con chips de remolacha	8,50 €
Pan con tomate	3,50 €
Tequeños (4 UNIDADES)	5,65 €
Acompañados de salsa casera	
Nachos L ' origen 🍌	15,95 €
Cubiertos de queso cheddar y mozzarella, chili casero, guacamole, pico de gallo, salsa agria y jalapeño.	

## Huevos y pinchos

Alitas de pollo al BBQ	10,50 €
Brocheta de lagarto iberico	12,50 €
Banderillas ( Gildas )	3,50 €
Huevos bandidos	10,90 €
Huevos de corral con yemas blandas sobre una cama de patatas salteadas con parmesano curado, jamón serrano crujientes y cebollín frescos.	
Huevos de Mil	11,60 €
Huevos de corral con yemas blandas sobre una cama de patatas salteadas con parmesano curado, chistorra, queso manchego, coronado con pimientos.	
Huevos Luciano	12,80 €
Huevos de corral con yemas blandas sobre una cama de patatas salteadas con parmesano curado y gambones a la plancha.	
Huevos Andres	11,60 €
Huevos de corral con yemas blandas sobre una cama de patatas salteadas con parmesano curado y torrezno de soria.	



# PAELLAS

## Paella real L'origen

39,50 €

Arroz bomba, sofrito de verduras, tomate, pimentón verde, pimentón rojo, cebolla y ajo, combinado con langosta salvaje, zamburiñas, navajas, mejillones y aros de calamar.

## Paella de mariscos

21,20 €

Arroz bomba, sofrito de verduras, tomate, pimentón verde, pimentón rojo, cebolla y ajo, combinado con calamares, gambas, mejillones, almejas, todo cocinado al carbón con fumet de pescado.

## Paella de pollo y verduras

16,90 €

Arroz bomba, sofrito de verduras, tomate, pimentón verde, pimentón rojo, cebolla y ajo, carne de pollo y chorizo fresco.

## Paella de ternera madurada

26,50 €

Arroz bomba, sofrito de verduras, tomate, pimentón verde, pimentón rojo, cebolla y ajo, lonchas de ternera madurada, todo cocinado al carbon con caldo de carne.

## Paella de verduras

11,50 €

Arroz bomba, sofrito de verduras, tomate, pimentón verde, pimentón rojo, cebolla, ajo y verduras frescas del día.

## Paella de senyoret

22,05 €

Arroz bomba, sofrito de verduras, tomate, pimentón verde, pimentón rojo, cebolla y ajo, combinado con calamares, gambas, mejillones, todo cocinado al carbón con fumet de pescado. (SE SIRVEN TODO LIMPIO Y PELADOS)

## Arroz negro senyoret

23,80 €

Arroz bomba, sofrito de verduras, tomate, pimentón verde, pimentón rojo, cebolla y ajo, combinado con calamares, gambas, mejillones, todo cocinado al carbón con fumet de pescado y tinta de calamar (SE SIRVEN TODO LIMPIO Y PELADOS)

TODAS NUESTRAS PAELLAS SE PREPARAN PARA UN MINIMO DE DOS PERSONAS - PRECIO POR PERSONA - TIEMPO DE ELABORACION 30 MINUTOS APROX.