

# 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 €
<b>Tequeños (4 UNIDADES)</b>	5,65 €
Acompañados de salsa casera	
<b>Nachos L'origen</b> 🔥	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 €
<b>Huevos bandidos</b>	10,90 €
Huevos de corral con yemas blandas sobre una cama de patatas salteadas con parmesano curado, jamón serrano crujientes y cebollín frescos.	
<b>Huevos de Mil</b>	11,60 €
Huevos de corral con yemas blandas sobre una cama de patatas salteadas con parmesano curado, chistorra, queso manchego, coronado con pimientos.	
<b>Huevos Luciano</b>	12,80 €
Huevos de corral con yemas blandas sobre una cama de patatas salteadas con parmesano curado y gambones a la plancha.	
<b>Huevos Andres</b>	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.