

Carta de Comida

Entrantes



Provolone con Tomates Secos



14.00 €

El provolone se hornea hasta quedar fundido, burbujeante y ligeramente dorado, los tomates secos realzan el sabor con su carácter concentrado y salino. Todo esto equilibrado con notas dulces, ácidas y cremosas.



Carpaccio Black Angus



22.00 €



Finas y delicadas láminas de ternera Black Angus de máxima ternura, coronadas con crujientes escamas de Parmesano Reggiano, alcaparras y rúcula fresca. Todo aderezado con una sutil emulsión de mostaza antigua y aceite de oliva virgen extra. Un entrante clásico, ligero y lleno de contrastes.



Jamón Ibérico de Bellota



28.00 €

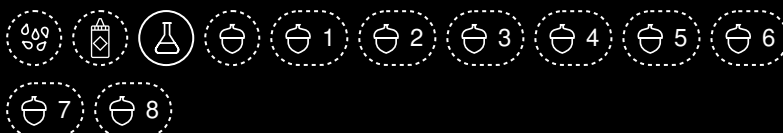
100 gramos de pura excelencia procedentes de Córdoba. Cortado a cuchillo por manos expertas para preservar intactas su textura sedosa y sus notas de fruto seco. Un bocado sublime, perfecto para abrir boca y maridar con una buena copa de vino. Curación mínima de 24 meses.



Paleta Ibérica y Selección de Quesos



32.00 €



100 gramos de paleta de cebo 50% raza ibérica, de corte tierno y sabor delicado, perfectamente acompañada por una cuidada selección de cinco quesos: la intensidad del Azul, la cremosidad del Havarti, el toque afrutado del Mimolette, el clásico Emmental y la personalidad del queso Basilio. Un contraste ideal de matices, texturas y sabores.

Ensaladas



Tomate con Burrata



10.00 €

Se elabora con tomates maduros jugosos cortados en láminas con burrata cremosa y rúcula. Es una combinación muy refrescante con salsa pesto.



Ensalada de Pepino y Tomate



10.00 €

Se elabora con tomates maduros jugosos y pepino fresco crujiente, cortados en cubos y rúcula. Es una combinación muy refrescante con un aderezo de miel mostaza antigua.

Nuestras Especialidades



Meloso de Carrillera



25.00 €

Se elabora con carrilleras de ternera una carne rica en colágeno que, tras una cocción lenta y prolongada, se transforma en una textura extremadamente tierna y jugosa. Servida con una salsa de vermut.



Tuétano de Vaca Asado con Steak Tartar 25.00 €

Consiste en huesos de vaca partidos a lo largo, asados al horno hasta que el tuétano quede cremoso, brillante y ligeramente tostado. Encima colocamos un steak tartar preparado con alcaparras, pepinillos y cebolla morada con carne de res cruda de alta calidad, finamente picada y aliñada.

Especiales Ahumados

Para el centro de mesa, nuestras carnes son de preparación lenta sazonadas con especias de la casa y ahumadas a fuego lento durante hasta 20 horas.



Costillas de Cerdo 35.00 €

350g - Costillas de cerdo cocinadas lentamente a baja temperatura en un ahumador durante muchas horas. Este proceso torna la carne jugosa, tierna y llena de sabor. Se caracteriza por su sabor intenso, ahumado, ligeramente dulce y especiado con un exterior ligeramente caramelizado.



Costillas Angus 48.00 €

700g - Costillas de ternera Angus cocinadas lentamente a baja temperatura en un ahumador de 6 a 10 horas. Su grasa se funde, dando como resultado una carne extremadamente jugosa y tierna. Sazonada con un rub simple para resaltar la carne.



Ternera Desmechada 24.00 €

300g - Se elabora con cortes de ternera ricos en colágeno (como colita o vacío), cocinados durante horas en ahumador a baja temperatura, dando como resultado una textura tierna, melosa y fácilmente desmenuzable.



Cerdo Desmechado



18.00 €

400g - Se prepara normalmente con paleta o aguja de cerdo, una pieza con buena infiltración de grasa que se cocina durante varias horas en el ahumador a baja temperatura. Durante este proceso, la carne absorbe el aroma de la madera y se vuelve tan tierna que puede desmenuzarse fácilmente en hebras jugosas.



Combo Especial "El Born"



100.00 €

1 Kg para 2 personas - El plato es una mezcla de costillas de cerdo, alitas de pollo, chorizo, cerdo desmechado.

Todo esto acompañado de 2 de nuestras deliciosas salsas a vuestra elección:

- Sweet & Spicy
- Gaucha
- Chef's Dark Secret
- Miel Mostaza Antigua



Combo Premium "La Ciutat Vella"



140.00 €



1 Kg para 2 personas - El plato es una mezcla de costillas angus, muslos de pollo, ternera desmechada, chorizo.

Todo esto acompañado de 2 de nuestras deliciosas salsas a vuestra elección:

- Sweet & Spicy
- Gaucha
- Chef's Dark Secret
- Miel Mostaza Antigua



Combo Superior "Sant Pere"



180.00 €



1 Kg para 2 personas - El plato es una mezcla de costillas de cerdo, brisket, costillas angus, alitas de pollo, chorizo, cerdo desmechado, muslos de pollo, ternera desmechada, patatas fritas y pan.

Todo esto acompañado de 2 de nuestras deliciosas salsas a vuestra elección:

- Sweet & Spicy
- Gaucha
- Chef's Dark Secret
- Miel Mostaza Antigua

A la Brasa



Tira de Asado

26.00 €

350 gr - Viene acompañado de nuestras deliciosas salsas caseras:

- Salsa Chimichurri
- Salsa Criolla
- Salsa Gaucha



Entraña

26.00 €

350 gr - Viene acompañado de nuestras deliciosas salsas caseras:

- Salsa Chimichurri
 - Salsa Criolla
 - Salsa Gaucha
-



Vacío

26.00 €

350 gr - Viene acompañado de nuestras deliciosas salsas caseras:

- Salsa Chimichurri
 - Salsa Criolla
 - Salsa Gaucha
-



Colita de Cuadril

35.00 €

350 gr - Viene acompañado de nuestras deliciosas salsas caseras:

- Salsa Chimichurri
 - Salsa Criolla
 - Salsa Gaucha
-



Entrecot

38.00 €

350 gr - Viene acompañado de nuestras deliciosas salsas caseras:

- Salsa Chimichurri
 - Salsa Criolla
 - Salsa Gaucha
-



Solomillo

38.00 €

350 gr - Viene acompañado de nuestras deliciosas salsas caseras:

- Salsa Chimichurri
 - Salsa Criolla
 - Salsa Gaucha
-



Ojo de Bifé

40.00 €

350 gr - Viene acompañado de nuestras deliciosas salsas caseras:

- Salsa Chimichurri
 - Salsa Criolla
 - Salsa Gaucha
-



Chorizo

12.00 €

350 gr - Viene acompañado de nuestras deliciosas salsas caseras:

- Salsa Chimichurri
 - Salsa Criolla
 - Salsa Gaucha
-



Muslos de Pollo

18.00 €

350 gr - Viene acompañado de nuestras deliciosas salsas caseras:

- Salsa Chimichurri
 - Salsa Criolla
 - Salsa Gaucha
-



T-Bone Steak

90.00 €

1,000 gr - Lo mejor de dos mundos en un solo corte. Dividido por el icónico hueso en forma de "T", este imponente chuletón ofrece la intensidad y el sabor profundo del entrecot junto a la suavidad extrema y mantecosa del solomillo. Madurado en seco y sellado a fuego vivo sobre carbón de encina para lograr una costra perfecta y un corazón jugoso.

Viene acompañado de nuestras deliciosas salsas caseras:

- Salsa Chimichurri
- Salsa Criolla
- Salsa Gaucha

(Este artículo no está incluido en ninguno de nuestros descuentos.)



Tomahawk

90.00 €

1,000 gr - La joya de la corona para los amantes de la carne. Una impresionante costilla de ternera de gran infiltración, presentada con su hueso largo que realza el sabor durante el asado. Nuestra técnica a la brasa potencia sus notas ahumadas y su textura tierna.

Viene acompañado de nuestras deliciosas salsas caseras:

- Salsa Chimichurri
- Salsa Criolla
- Salsa Gaucha

(Este artículo no está incluido en ninguno de nuestros descuentos.)



Parrillada Mixta "El Arco"   1 Persona (400 gr): 48.00 €
Es una mezcla de colita de cuadril, vacío, entraña, tira de asado, chorizo y solomillo. 2 Personas (1,000 gr): 92.00 €

Viene acompañado de nuestras deliciosas salsas caseras:

- Salsa Chimichurri
- Salsa Criolla
- Salsa Gaucha



Parrillada Mixta "El Palacio"   1 Persona (400 gr): 58.00 €
 2 Personas (1,000 gr): 112.00 €

Es una mezcla de entrecot, colita de cuadril, entraña, vacío, tira de asado, muslos de pollo y chorizo.

Viene acompañado de nuestras deliciosas salsas caseras:

- Salsa Chimichurri
- Salsa Criolla
- Salsa Gaucha

Arroces



Arroz con Entrecot     2 Personas: 60.00 €
Se elabora en una paellera cocinando el arroz con verduras y caldo de ternera, absorbiendo todos los sabores durante la cocción. El resultado es un arroz seco, suelto y sabroso, con un ligero tostado en la base. Lo terminamos con un entrecot a la brasa encima.



Arroz con Pollo



Se elabora en una paellera cocinando el arroz con verduras y caldo de ternera, absorbiendo todos los sabores durante la cocción. El resultado es un arroz seco, suelto y sabroso, con un ligero tostado en la base. Lo terminamos con un delicioso pollo al horno encima

1 Persona: 29.00 €
2 Personas: 54.00 €
3 Personas: 81.00 €



Arroz con Presa Ibérica



Se elabora en una paellera cocinando el arroz con verduras y caldo de ternera, absorbiendo todos los sabores durante la cocción. El resultado es un arroz seco, suelto y sabroso, con un ligero tostado en la base. Lo terminamos con una presa ibérica al horno.

1 Persona: 31.00 €
2 Personas: 56.00 €
3 Personas: 84.00 €

Acompañantes



Arroz Blanco



Se elabora con arroz cocido en agua con una pequeña cantidad de sal, hasta que los granos quedan tiernos, sueltos y ligeramente húmedos.

6.00 €



Patatas Fritas



Patatas cortadas y fritas hasta obtener un exterior dorado y crujiente con un interior suave y tierno. Sazonadas al momento para resaltar su sabor natural

6.00 €



Verduras a la Brasa



Selección de verduras frescas cocinadas lentamente a la brasa, con un ligero toque ahumado que realza su sabor natural. Tiernas por dentro y ligeramente caramelizadas por fuera, servidas con aceite de oliva y hierbas aromáticas.

6.00 €



Pan de Payés



6.00 €

Pan tradicional de corteza crujiente y miga esponjosa, elaborado de forma artesanal con fermentación lenta para lograr un sabor auténtico

Postres



Tarta de Queso Casera



12.00 €



Tarta de Queso

Cremosa tarta de queso horneada lentamente, con interior suave y textura fundente, elaborada con queso crema y un delicado toque de vainilla.



Coulant con Helado



12.00 €

Coulant con helado y sirope de chocolate.

Helado



9.00 €

2 bolas de helado a su elección:

- Mango
- Maracuyá
- Limón y Albahaca
- Chocolate con virutas
- Vanilla



Tarta de Chocolate



12.00 €



Un postre clásico y muy apreciado, caracterizado por su sabor intenso a cacao y su textura suave y envolvente. Se elabora a base de chocolate de calidad, mantequilla, azúcar y huevos



Red Velvet



13.00 €

Tarta clásica de bizcocho rojo aterciopelado con ligero toque de cacao, rellena y cubierta con cremosa frosting de queso crema. Suave, esponjosa y perfectamente equilibrada en dulzor.

Alérgenos



Contiene



Puede contener



Leche (incluye lactosa)



Pescado



Moluscos



Altramuces



Soja



Apio



Cereales con gluten

1 Trigo · 2 Centeno · 3 Cebada · 4 Avena · 5 Espelta (trigo) · 6 Kamut (trigo)



Frutos de cáscara

1 Almendras · 2 Avellanas · 3 Nueces · 4 Anacardos · 5 Nueces de pecán · 6 Nueces de Brasil · 7 Pistachos · 8 Macadamia



Huevos



Crustáceos



Cacahuetes



Sésamo



Mostaza



Dióxido de azufre y sulfitos