

Del Duero al Atlántico

Tataki de atún		22
aguacate, cebolla y perlas de wasabi		
Pata de Pulpo		25
crema de patata ahumada y chips de verduras		
Ceviche de Corvina		22
maracuyá, huevas y kikos		
Lubina Asada		24
con verduras salteadas y tomates cherrys		
Bacalao		24
con piperrada y mojo verde		

Hamburguesas

Hamburguesa de Vaca Macerada en Cerveza		20
con cheddar, cebolla caramelizada y canónigos		
Hamburguesa de Ternera Charra		20
con mozzarella, tomates secos, cebolla caramelizada y patatas fritas		
Sándwich de Costilla Confitada		20
con pepinillo encurtido y queso		
Focaccia de Verduras		18
con mozzarella y aceite de trufa		

*Precios con IVA incluido



*Nuestros Quesos de Organic Farm no están pasteurizados

*No se puede descartar la presencia de trazas de todos los alérgenos en cualquier plato

Nuestros Productos de Hacienda Zorita

Nuestro Jamón Ibérico de Bellota Cortado a Cuchillo		29
con tostas de pan de hogaza, tomate natural y AOVE		
Pizarra de Nuestros Quesos de la Organic Farm		20
pizarra de 3 (curado, tomillo y torta)		24
pizarra de 5 (curado, tomillo, semicurado, burra y torta)		
Pizarra de Nuestros Ibéricos de Bellota		20
pizarra de 3 (chorizo, salchichón y lomo)		24
pizarra de 5 (chorizo, salchichón, lomo, jamón y cecina)		
Pizarra de Nuestros Ibéricos de Bellota y Quesos de la Organic Farm		24
Torta de la Dehesa		20
con regañás y grissini		
Pizarra de Cecina		16
con AOVE		
Tosta de Pan de Hogaza		5
con tomate		
Para Empezar		
Crema de Temporada		12
con jamón y picatostes		
Parrillada de Verduras		15
con salsa romescu		
Torrezno de Cochinillo		18
con patatas meneas y piparras		
Carpaccio de Alcachofa		18
con foie y jamón ibérico		

Nuestras Croquetas

Croquetas de Nuestro Jamón Ibérico		14
Croquetas de Nuestra Torta de la Dehesa		14
Croquetas de Cocido		14

De Nuestro Huerto

Ensalada de Padua <i>con mozzarella de búfala, jamón ibérico y brotes verdes</i>		18
Ensalada César <i>con pollo crujiente y lascas de queso curado</i>		16
Ensalada de Tomate de la Huerta <i>con ventresca y aliño de tomate seco</i>		18
Burratina Affumicata <i>quinoa, pera asada y piñones</i>		18
Ensalada de Salmón Marinado <i>mezclum, mango y aguacate</i>		18
Ensalada de Hummus <i>pimiento rojo asado, aguacate y micro mezclum</i>		15
Pasta y Arroz		
Gnoquis de Patata <i>con boloñesa de ternera y queso</i>		18
Arroz Cremoso <i>con boletus, castañas y huevo poché</i>		18
Espagueti Nero di Sepia <i>crema de marisco, langostino y vieira</i>		20

Productos de Caza

Carré de Jabalí <i>cebolla caramelizada y demi - glace con avellanas</i>		22
Solomillo de Ciervo <i>setas y salsa de frutos del bosque</i>		24
De la Dehesa Galmantina		
Mogote Ibérico <i>con chutney de melocotón y salsa con aroma de café</i>		20
Mini Tomahawk de la Dehesa <i>con pimientos asados, yuca y chimichurri</i>		47
Entrecot de Vaca Limusina <i>con pimientos del padrón y patatas fritas</i>		24
Carrillera de Ternera Estofada <i>con crema de boniato asada</i>		22
Lingote de Cochinillo <i>a baja temperatura acompañado de manzana ácida</i>		25
Steak Tartar <i>sobre tuétano</i>		25
Tataki de Presa Ibérica <i>con verduras y sofrito de ajo soja</i>		25
Solomillo de Ternera Charra <i>salsa de cerveza y seta enoki</i>		29
Pollo de Corral <i>relleno de boletus y marisco, acompañado de patatas al pimentón</i>		22