

**IBÉRICOS**

Selección Premium de Ibéricos 5J 22
Jamón reserva, lomo curado, chorizo y salchichón ibérico con pan, tomate y AOVE

Jamón Ibérico de Bellota 5J 28
80 g cortado a cuchillo con pan, tomate y AOVE

Nuestros Quesos 18
Curado, cabra y azul con miel y frutos secos

ENSALADAS

Mixta 15
De atún y espárragos blancos

Queso de Cabra Caramelizado 16
Manzana asada, nueces, pasas y miel

Burrata 17
Con carpaccio de tomate y pesto

Langostinos 17
Salpicón de aguacate y salsa rosa

ENTRADAS FRÍAS

Ensaladilla Rusa 12
Con atún y huevo

Gazpacho Andaluz 10
Y su guarnición

Paté de Campo 12
Con mermelada artesana y encurtidos

Melón con Jamón 16
Con Jamón Sánchez Romero Carvajal y Ajo Blanco

Tartar de Salmón 18
Con aguacate, AOVE y soja cítrica

Carpaccio de Salmón 18
Con eneldo, limón y alcaparras

Carpaccio de Buey 20
Con champiñón, apio y parmesano

ENTRADAS CALIENTES

Chorizos Pequeños 9
A la brasa con chimichurri

Morcilla de Burgos 9
Con pimientos asados

Pimientos de Padrón 8

Alitas de Pollo 12
Con Salsa Barbacoa

Croquetas de Queso 12
Con mermelada de tomate casera

Huevos Rotos 16
Con Jamón Sánchez Romero Carvajal, patatas fritas y pimientos del padrón

Hojaldre de Ave y Champiñones 15
Estilo volován

Tempura de Gambas y Verduras 16
Salsa agri dulce, soja y wasabi

Gambones al Pilpil 18
Con ajo, perejil, guindilla y AOVE

*Vegetarianos, pregunten por nuestra carta

I.V.A. INCLUIDO — Precios en euros.

OPCIONAL: pan de Casares, mantequilla de oveja, mayonesa de cebollino y aceitunas de campo: 2,50 € por persona.
Carnes pesadas en crudo antes de la cocción



PESCADOS

Merluza a la Romana con pisto y salsa tártara	23
Salmón a la Crema de Eneldo con arroz basmati	25
Lubina a la Espalda con ajo, perejil, vinagre y AOVE	28

PLATOS DE COCINA

Pollo Tikka servido sobre placa caliente, con arroz basmati	23
Pollo al Curry con arroz basmati	23
Cordon Blue con salsa de champiñones	23
Buey Stroganoff con arroz basmati	24
Steak Tartar con ensalada y patatas fritas	29

CARNES A LA BRASA | Individuales

4 cocciones posibles: blue, poco hecho, en su punto y bien hecho

Entrecot (lomo alto) Aberdeen Black Angus 300 g	31
Entrecot (lomo alto) Aberdeen Black Angus 400 g	37
Entrecot (lomo alto) Aberdeen Black Angus 500 g	46
Solomillo Simmental 250 g	31
Presa Ibérica con pimientos del padrón	27
Chuletas de Cordero de Nueva Zelanda	32

CARNES DE BLACK ANGUS A LA BRASA | Individuales

Corazón de Entrecot (lomo alto) Black Angus USA 350 g	37
Solomillo de Buey Black Angus 250 g	38

1 guarnición incluida a elegir: patatas fritas, patata asada, arroz, verduras, espinacas a la crema o ensalada verde
1 salsa casera incluida a elegir: pimienta, bearnesa o chimichurri
Guarniciones o salsas extra: 3,50€

I.V.A. INCLUIDO — Precios en euros.

OPCIONAL: pan de Casares, mantequilla de oveja, mayonesa de cebollino y aceitunas de campo: 2,50 € por persona.
Carnes pesadas en crudo antes de la cocción

CARNES A LA PIEDRA | Mínimo para 2 personas

Servidas en finas lonchas crudas, con cocción en mesa

Entrecot	PRECIO/PERSONA	29
Solomillo Simmental magro	PRECIO/PERSONA	32
Solomillo Angus magro	PRECIO/PERSONA	36

CHULETONES Y CHATEAUBRIANDS | Mínimo para 2 personas

Servidos blue, cocinados a la parrilla y troceados en la mesa. Cocción adicional a la piedra en mesa.

Chuletón Deshuesado Black Angus USA 700 g	PRECIO/PERSONA	36
Chateaubriand Black Angus 550 g	PRECIO/PERSONA	38
Chuletón Deshuesado Aberdeen Black Angus, 700 g	PRECIO/PERSONA	34
Chateaubriand Simmental 550 g	PRECIO/PERSONA	32
Chuletón de Vaca Retinta nacional con hueso 1 kg	PRECIO/PERSONA	33
Tomahawk Irlandés 1,2 kg	PRECIO/PERSONA	40

CARNES ARGENTINAS PREMIUM | Don Luis

Cortes de raza, con alimentación controlada, origen argentino y calidad superior. Selección exclusiva.

Tira de Asado Wagyu Argentino corte tradicional con larga cocción y sabor intenso	45
Ojo de Bife de Lomo Alto madurado, jugoso y tierno	47
Entraña de Wagyu corte tradicional con gran textura	49



1 guarnición incluida a elegir: patatas fritas, patata asada, arroz, verduras, espinacas a la crema o ensalada verde

1 salsa casera incluida a elegir: pimienta, bearnesa o chimichurri

Guarniciones o salsas extra: 3,50€

I.V.A. INCLUIDO — Precios en euros.

OPCIONAL: pan de Casares, mantequilla de oveja, mayonesa de cebollino y aceitunas de campo: 2,50 € por persona.
Carnes pesadas en crudo antes de la cocción



POSTRES CASEROS

Flan Cremoso	8
Tarta de Queso y Chocolate Blanco	9
Crêpe Grand Manier	10
Piña Asada con helado de vainilla	10
Tiramisú Clásico	9
Sorbete Coronel con vodka o cava	10
Helado (2 bolas) de vainilla, chocolate o fresas con chantillí	8
Irish Coffee con crema chantillí	9

MENÚ INFANTIL | 16 €

Plato Principal: filete de pollo empanado y patatas fritas o espaguetis con salsa boloñesa

Postre: helado (2 bolas) con nata

I.V.A. INCLUIDO — Precios en euros.

OPCIONAL: pan de Casares, mantequilla de oveja, mayonesa de cebollino y aceitunas de campo: 2,50 € por persona.
Carnes pesadas en crudo antes de la cocción

**IBERIAN SPECIALITIES**

Premium 5J Ibérico Selection 22
Reserve cured ham, cured pork loin, Iberian chorizo and salchichón, served with bread, tomato and extra virgin olive oil

Pata Negra Iberian Ham 28
100g serving with bread, tomato and extra virgin olive oil

Our Cheese Selection 18
Mature cheese, goat's cheese and blue cheese with honey and nuts

SALADS

Mixed Salad 15
With tuna and white asparagus

Caramelised Goat's Cheese 16
Roasted apple, walnuts, raisins and honey

Burrata 17
With tomato carpaccio and pesto

King Prawns 17
With avocado and cocktail sauce

COLD STARTERS

Russian Salad 12
With tuna and egg

Traditional Andalusian Gazpacho 10
Served with its traditional garnish

Rustic Pâte 12
With artisan fruit preserve and pickles

Melon with Cured Ham 12
With Sánchez Romero Carvajal ham and ajo blanco

Salmon Tartare 18
With avocado, AOVE and citrus soy dressing

Salmon Carpaccio 18
With dill, lemon, and capers

Beef Carpaccio 20
With mushrooms, celery and Parmesan

HOT STARTERS

Grilled Mini Chorizos 9
Grilled and served with chimichurri

Burgos Black Pudding 9
With roasted peppers

Padrón Peppers 8
Small green peppers

Chicken Wings 12
With barbecue sauce

Cheese Croquettes 12
With homemade tomato jam

Broken Eggs Spanish Style 16
With Sánchez Romero Carvajal ham, fries and Padrón peppers.

Chicken & Mushroom Vol-au-Vent 15
In a flaky puff pastry case

Prawn & Vegetables Tempura 16
With sweet chilli sauce, soy sauce and wasabi

King Prawns Pil Pil 18
With garlic, parsley, chilli and extra virgin olive oil

*Vegetarian menu available upon request

VAT INCLUDED — Prices in euros.

OPTIONAL: Casares bread, sheep's butter, chive mayonnaise and country olives. €2.50 per person.
All meat weights are stated before cooking.



FISH

Battered Hake Fillets with pisto and tartar sauce	23
Salmon with Dill Cream Sauce served with basmati rice	25
Grilled Sea Bass with garlic, parsley, vinegar and extra virgin olive oil	28

SIGNATURE DISHES

Chicken Tikka served on a hot stone with basmati rice	23
Cordon Blue with mushroom sauce	23
Beef Stroganoff served with basmati rice	23
Chicken Curry served with basmati rice	24
Steak Tartare served with salad and fries	29

CHARGRILLED MEATS | Individual portions

Available cooking levels: Blue, Rare, Medium or Well Done

Ribeye (high loin) Aberdeen Black Angus 300 g	31
Ribeye (high loin) Aberdeen Black Angus 400 g	37
Ribeye (high loin) Aberdeen Black Angus 500 g	46
Simmental Beef Fillet 250 g	31
Iberian Pork Presa with padron peppers	27
Lamb Cutlets from New Zealand	32

BLACK ANGUS CHARGRILLED MEATS | Individual portions

Ribeye Cap (high loin) Black Angus USA 350 g	37
Beef Fillet Black Angus 250 g	38

Includes 1 side of your choice: chips, baked potato, rice, vegetables, creamed spinach or green salad
Includes 1 homemade sauce of your choice: peppercorn, béarnaise or chimichurri
Additional sides or sauces €3.50

VAT INCLUDED — Prices in euros.

OPTIONAL: Casares bread, sheep's butter, chive mayonnaise and country olives. €2.50 per person.
All meat weights are stated before cooking.

HOT STONE MEATS | Minimum 2 people

Thinly sliced raw meats, cooked at the table

Ribeye	PER PERSON	29
Simmental Fillet lean cut	PER PERSON	32
Angus Fillet lean cut	PER PERSON	36

RIBEYE & CHATEAUBRIANDS | Minimum 2 people

Served blue from the grill and carved at the table. Additional cooking at the table on the hot stone

Boneless Ribeye Black Angus USA 700 g	PER PERSON	36
Chateaubriand Black Angus 550 g	PER PERSON	38
Boneless Ribeye Aberdeen Black Angus, 700 g	PER PERSON	34
Chateaubriand Simmental 550 g	PER PERSON	32
Retinta Rib Steak on the Bone Spanish national breed with bone 1 kg	PER PERSON	33
Tomahawk Irish 1.2 kg	PER PERSON	40

ARGENTINIAN BEEF | Don Luis

Premium breed cuts, from Argentina, raised under controlled feeding standards and selected for their exceptional quality.

Argentinian Wagyu Short Rib traditional cut, slow-cooked for deep flavour and richness.	45
Ribeye dry-aged striploin, juicy and tender	47
Wagyu Skirt Steak traditional cut with a rich texture and intense flavour	49



Includes 1 side of your choice: chips, baked potato, rice, vegetables, creamed spinach or green salad

Includes 1 homemade sauce of your choice: peppercorn, béarnaise or chimichurri

Additional sides or sauces €3.50

VAT INCLUDED — Prices in euros.

OPTIONAL: Casares bread, sheep's butter, chive mayonnaise and country olives. €2.50 per person.

All meat weights are stated before cooking.



HOMEMADE DESSERTS

Creamy Flan	8
White Chocolate Cheesecake	9
Crêpe Grand Manier	10
Roasted Pineapple with vanilla ice cream	10
Classic Tiramisu	9
Sorbet Coronel with vodka or cava	10
Ice Cream (2 scoops) vanilla, chocolate or strawberry with chantilly cream	8
Irish Coffee with chantilly cream	9

CHILDREN'S MENU | 16 €

Main Dish: Chicken Milanese with chips or Spaghetti Bolognese

Dessert: Ice cream (2 scoops) with Chantilly cream

VAT INCLUDED — Prices in euros.

OPTIONAL: Casares bread, sheep's butter, chive mayonnaise and country olives. €2.50 per person.
All meat weights are stated before cooking.

IBÉRIQUES

Sélection Premium de Produits Ibériques 5J 22
Jambon réserve, lomo affiné, chorizo et saucisson ibérique avec pain, et de l'huile d'olive vierge extra

Jambon Ibérique Pata Negra 28
100 g servis avec du pain, tomate et de l'huile d'olive vierge extra

Sélection de Fromages 18
Fromages affinés de brebis, de chèvre et à pâte persillée, accompagnés de miel et de fruits secs

SALADES

Salade Mixte 15
Au thon et aux asperges blanches

Salade de Chèvre Chaud Caramélisé 16
Pomme rôtie, noix, raisins secs et miel

Salade de Burrata 17
Carpaccio de tomate et pesto

Salade de Crevettes 17
Brunoise d'avocat, sauce cocktail

ENTRÉES FROIDES

Salade Russe Traditionnelle 12
Au thon et à l'œuf

Gaspacho Adalou 10
Servi avec sa garniture

Pâté de Campagne 12
Accompagné de confiture maison et de cornichons

Melon et Jambon Ibérique Affiné 16
Avec jambon Sánchez Romero Carvajal et ajo blanco

Tartare de Saumon 18
Avocat, huile d'olive vierge extra et sauce soja et agrumes

Carpaccio de Saumon 18
Aneth, citron et câpres

Carpaccio de Bœuf 20
Champignons, céleri et parmesan

ENTRÉES CHAUDES

Chorizos grillés 9
Grillés au brasero, sauce chimichurri

Boudin Noir de Burgos 9
Poivrons grillés

Pimientos de Padrón 8
Petits poivrons verts grillés

Ailes de Poulet 12
Avec sauce barbecue

Croquettes au Fromage 12
Confiture de tomates maison

Œufs Cassés à l'Espagnole 16
Avec jambon Sánchez Romero Carvajal, pommes frites et poivrons de Padrón.

Feuilleté de Volaille et Champignons 15
Façon vol-au-vent

Tempura de Crevettes et Légumes 16
Sauce aigre-douce, soja et wasabi

Gambas Pil-Pil 18
Crevettes à l'ail et au piment, huile d'olive vierge extra et persil

*Végétariens, demandez notre carte.

POISSONS

Merlu pané, ratatouille et sauce tartare	23
Saumon à la crème d'Aneth, riz basmati	25
Bar grillé à l'ail, au persil, au vinaigre et à l'huile d'olive vierge extra	28

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Poulet Tikka sur plaque chaude et son riz basmati	23
Cordon Bleu Maison, sa sauce aux champignons	23
Bœuf Stroganoff, a riz basmati	23
Poulet au Curry, riz basmati	24
Steak Tartare, salade verte et frites	29

VIANDES À LA BRAISE | Individuelles

Cuisson au choix: bleu, saignant, à point ou bien cuit

Entrecôte Aberdeen Black Angus 300 g	31
Entrecôte Aberdeen Black Angus 400 g	37
Entrecôte Aberdeen Black Angus 500 g	46
Filet de Bœuf Simmental 250 g	31
Presa Ibérique, Pimientos del Padrón	27
Côtes d'Agneau de Nouvelle-Zélande	32

VIANDES BLACK ANGUS À LA BRAISE | Individuelles

Cœur d'Entrecôte Black Angus USA 350 g	37
Filet de Bœuf Black Angus 250 g	38

Une garniture au choix incluse: frites ou pomme de terre au four, riz, légumes, Épinards à la Crème ou salade verte
Une sauce maison au choix incluse: poivre, béarnaise ou chimichurri
Garniture ou sauce supplémentaire: 3,50 €

TVA INCLUSE – Prix en euros

EN OPTION : pain de campagne, beurre à l'ail, mayonnaise à la ciboulette et olives de campagne: 2,50 € par personne
Viandes pesées crues avant cuisson

VIANDES SUR PIERRE CHAUDE | Minimum 2 personnes

Servies en fines tranches crues – Cuisson à table

Entrecôte	PRIX / PERSONNE	29
Filet de Bœuf Simmental pièce maigre	PRIX / PERSONNE	32
Filet de Bœuf Angus pièce maigre	PRIX / PERSONNE	36

CÔTES DE BŒUF ET CHATEAUBRIANDS | Minimum 2 personnes

Grillées puis découpées en salle. Cuisson complémentaire sur pierre chaude à la table.

Côte de Bœuf Désossée Black Angus USA 700 g	PRIX / PERSONNE	36
Chateaubriand Black Angus 550 g	PRIX / PERSONNE	38
Côte de Bœuf Désossée Aberdeen Black Angus, 700 g	PRIX / PERSONNE	34
Chateaubriand Simmental 550 g	PRIX / PERSONNE	32
Côte de Bœuf Retinta race bovine espagnole, avec os 1 kg	PRIX / PERSONNE	33
Tomahawk Irlandais 1,2 kg	PRIX / PERSONNE	40

VIANDES ARGENTINES | Don Luis

Coupes de race premium, issues d'un élevage à alimentation contrôlée, d'origine argentine et sélectionnées pour leur qualité supérieure.

Travers de Wagyu Argentin coupe traditionnelle à cuisson lente, aux saveurs intenses	45
Entrecôte maturée Maturée, juteuse et tendre	47
Hampe de Wagyu coupe traditionnelle à la texture généreuse et au goût prononcé.	49



Une garniture au choix incluse: frites ou pomme de terre au four, riz, légumes, Épinards à la Crème ou salade verte

Une sauce maison au choix incluse: poivre, béarnaise ou chimichurri

Garniture ou sauce supplémentaire: 3,50 €

TVA INCLUSE – Prix en euros

EN OPTION : pain de campagne, beurre à l'ail, mayonnaise à la ciboulette et olives de campagne: 2,50 € par personne
Viandes pesées crues avant cuisson

DESSERTS MAISON

Flan Crémeux	8
Cheesecake au Chocolat Blanc	9
Crêpe Grand Manier	10
Ananas Rôti, glace vanille	10
Tiramisu Traditionnel	9
Sorbet Coronel, vodka ou cava	10
Coupe Glacée (2 boules) vanille, chocolat ou fraise avec chantilly.	8
Irish Coffee, crème chantilly	9

MENU ENFANT | 16 €

Plat principal: Escalope de poulet panée et frites ou spaghettis à la sauce bolognaise

Dessert: coupe glacée (2 boules) avec chantilly

TVA INCLUSE – Prix en euros

EN OPTION : pain de campagne, beurre à l'ail, mayonnaise à la ciboulette et olives de campagne : 2,50 € par personne
Viandes pesées crues avant cuisson