

# la carta

## PICOTEO VAQUERO

RABAS DE SANTANDER crujientes con salsita madrileña para untar 14

ALCACHOFAS CRUJIENTES 100% PROVENZALES, del Luberon, el valle más salvaje de la Provenza 14

CROQUETAS DE CECINA Y DE QUESO DE CABRA de la Sierra de Gredos 11

ANCHOAS DE LAREDO, de La Costera del 2015, con pimientos rojos doblemente asados 14

PULPO PLANCHA + CURRY de Johnson de Kerala + patata morada = receta que engancha 15

ENSALADILLA DE PRIMAVERA MADRILEÑA CON SALMÓN SALVAJE rockandrollero a lo "we love Diego Guerrero & DSTAgE" 12

## MARISQUETE MADRILEÑO

ZAMBURIÑAS GRATINADAS MADRID - MILÁN - PARÍS. 14

LANGOSTINOS A LA SAL "WEST AFRICA" con coco, naranja y jengibre de Costa de Marfil 15

MEJILLONES DE LOS PEQUEÑITOS como en Cap Ferret, acevichados y con guacamole 13

GOUÇONS: TAQUITOS EMPANADOS DE PEZ DE ROCA, sabrosos como ellos solos, sólo comen marisco, la bellota del mar con aros de cebolla de Bedoya crujientes 15

## TOMATES DE ESPAÑA Y LECHUGAS DE CANTABRIA

ENSALADA DE 5 TOMATES con taquitos de queso fresco de La Jarradilla y pesto de piñones de Pedrajas de San Esteban 13

SALPICÓN DE TOMATES DE PRIMAVERA/VERANO con nombres raros como valenciano hembra, valenciano macho, terreno de burgo o huevo de toro. Con aceite arberquina y flor de sal de la isla de Ré 13

CHULETÓN A LO CELSO Y MANOLO con mousse de aguacate, papaya y mango 14

ENSALADA DE LECHUGAS VIVAS DE CANTABRIA con 17 cosas entre verduras crujientes, frutos secos y vinagreta de frutos rojos 14

VERDE QUE TE QUIERO VERDE CON VERDURAS ECO-LÓGICAS de Buñuel, Navarra, de la familia de Carlos y su finca "La Noria", con 100 hectáreas desde 1919

¡¡ANTIPASTI!!! DE LA BARRA: Roasted vegetables y crudités a lo Ottolenghi Nottingilero con salsas vacilonas 13

ESPÁRRAGOS ECO BLANCOS DE TUDELA a la plancha con picadillo de piñones y avellanas de Málaga 15

HUEVOS ECOLÓGICOS DE LAS PITAS DE GUILLERMO DE PEDAQUE en Fuentemilanos, Segovia, un veterinario reconvertido con su mujer en granjero. Es un personaje fascinante, le conocimos hace 6 años y desde entonces compramos sus huevos de gallinas felices, tienen cada una 20 m<sup>2</sup> y que por eso, más lo que comen, los huevos tienen vitamina B7 a tutiplén, quién nos iba a decir hace 20 años que comer unos huevos es bueno para el pelo!!!!!!!

HUEVOS FRITOS CON JAMÓN IBÉRICO y con patatitas ultra-crujientes 14

HUEVOS FRITOS CON MORCILLA de Burgos y ¡¡Viva el Landa!! 13

HUEVOS FRITOS CON BECHAMEL GORDITA, rosti suizo al estilo rougemont y trufa 15



**LAS PASTAS DE BENEDETTO CAVALIERI (1918)**, las importamos directamente después de conocer a la familia en un viaje y ver cómo llevan haciendo la pasta desde hace 100 años

**PENNE RIGATE** al estilo de los "Bouchon" lioneses: sólo con mucha trufa y crema 15

**LINGUINI A LA VENECIANA** con langostino, salsa atomatada con un toque suave de guindilla. 15

**PENNE RIGATE ALL'AMATRICIANA** con la salsa romana de tomate picantón con guanciale, el bacon artesano de la carrillera. 15

**PENNE RIGATE CON 7 VERDURAS ASADAS**, passata de pomodoro "eco" de Calabria y toque de pesto. 14

**RISOTTO DE LA MONTAÑA VENECIANA**, este le hacíamos en Bice con Giorgio Baldari en el 2002, a la parmesana con foie plancha y taquitos de magret de pato muy crujientes. 16

**PESCADOS DE LA LONJA DE SANTANDER**, madrugamos, pujamos, cargamos y nos venimos a Madrid con la furgó por la A1 hasta Blanca de Navarra

**RAPE NEGRO PLANCHA** con patata cremosa y ajetes confitados de primavera. 18

**PESCADO SALVAJE** con encebollado del norte y patatita cremosa 20

**SALMÓN SALVAJE DE ALASKA** en papillote en plan revival setentero, con 7 verduritas + mantequilla de hierbas y tomates confitados 17

**POLLOS DE SANTIAGO EL VETERINARIO VISIONARIO**, ecológicos y de Sanchonuño, Segovia, no tienen estrés, sólo temen a las águilas rapaces. Pollos de 3 kilos, bien criados entre pinares segovianos. Y escucharle hablar de cómo se crían sus pollos te engancha para toda la vida

**TAQUITOS DE PECHUGA DE POLLO A LA SARTÉN** con 6 hierbas frescas de Pinares, a 100 metros del Mediterráneo 14

**HAMBURGUESA CON PATATITA CRUJIENTE**, guacamole y pickel de cebolla morada 14

**TERNERAS ECOLÓGICAS DE NUESTROS 9 VAQUEROS VALIENTES**. Valientes porque hace 15 años dieron el paso de seguir criando sus terneras como hace 400 años, en el monte en invierno y en los puertos de alta montaña en verano. Y al principio les tomaban por locos y ahora los locos son los ganaderos que no se han hecho eco

**STEAK TARTARE DE TERNERA** con un toque de: Bourbon de Chicago, Vodka montañés o Whisky escocés 16

**PALLARDA FINA DE SOLOMILLO DE TERNERA** a la plancha con 7 hierbas y ensalada de lechugas vivas. 17

**ESCALOPINES DE SOLOMILLO A LA MILANESA** de ternera ecológica con patatas fritas, los puedes tomar también con jamón ibérico y queso gorgonzola 17

**CHULETA DE TERNERA A LA SARTÉN** el lujo del norte con ensalada o patatas fritas 20

**ROAST BEEF DE TERNERA FRÍO Y FINITO** con ensaladilla 16

**VACAS FRISONAS CHULETERAS, TAMBIÉN DE NUESTROS VAQUEROS** cántabros, carne roja madurada y reposada

**RIB EYE**, el corazón del chuletón sin hueso a la plancha y en tiras crujientes 20

**TAQUITOS DE SOLOMILLO A LA SARTÉN** con patatitas crujientes y verduras asadas 18

**VENADO DE ALTA MONTAÑA, ESTO SÍ QUE ES CAZA SALVAJE**, venados que están entre los Picos de Europa y el valle del Saja-Nansa porque los animales no tienen fronteras, comen bellotas, hojas, hierbas y brotes por toda la Cordillera Cantábrica

**TOURNEDÓS DE VENADO ROSSINI**, la mítica receta con foie de Espinosa de los Monteros y trufa 18

**PATO DE ESPINOSA DE LOS MONTEROS**, de la granja la Llueza, hay un antes y un después en el mundo del pato, aprendieron con la familia Duboscq (medalla de oro 2015 al mejor foie de Francia) y nos gustaría que se hiciera famosa para que Alejandro y Elena tuvieran tantos clientes que todos nos pegáramos para que nos manden un poquito. Sólo tienen unos 40 patos a la semana

**EL MAGRET, FINITO Y "CROQUANT"** con una salsa de Morillas de campeonato y ensaladita de rúcula 18

10% IVA incluido

