



ALTERNATIVAS

COMPARTIR

Chuletón de tomate rosa 	12€
Ensalada de tomate, pimiento rojo asado, crujiente de quinoa y helado de aguacate.	
Tuétano & Gambón	16€
Tartar de Gambón sobre tuétano de vaca a baja temperatura.	
Lasaña de verduras de temporada 	14€
Verduras frescas asadas al carbón, bechamel de leche de soja y salsa de tomate.	

CRUDOS

Steak Tartar 135° F	18€
Solomillo de vaca con aliño de la casa y cremosa yema de huevo.	
Carpaccio de Retinto	16€
Cantero de cadera, praliné de piñones, hongos confitado, tartufo y queso Manchego.	
Tataki de lomo bajo	14€
Finas lonchas de lomo bajo, salsa de su marinada, encurtidos concassé cítrico de tomate y boniato.	

TRADICIÓN

Pescado de Mercado	S/M€
El mejor pescado fresco del día con el toque personal del chef.	
Migas "a mi Manera"	14€
Migas de pan castizo, huevo a baja temperatura, espuma de cocido madrileño y foie.	
Pateando con mucho "Morro"	12€
Guiso madrileño de Pata y Morro de vaca con huevo frito y su puntillita.	
RIBurguer	16€
Hamburguesa de vaca, cebolla caramelizada, queso de Tetilla y panceta.	
Carrillera Estofada	18€
Carrillera de vaca guisada con un toque de curry frances.	
Chupa-chups de Costilla	18€
Costillar de vaca 36h a 65°C con salsa BBQ japonesa Yakiniku.	

CUBIERTO

Pan artesano, mantequilla	
Arbequina, mantequilla	
Gordal y aceite de oliva	2.25€

PICOTEOS!

Chacinería de Wagyu Ibérico con Pan de cristal y tomate rallado:

- Jamón 100gr a cuchillo	36€
- Lomo 100gr	38€
- Sedas 100gr	32€

Croquetas de cecina (6 uni.) 10€

Empanadas Criollas de rabo de toro al Oporto (1 uni.) 5€

SALSA

Make it
PERFECT

—
Ali-Oli
Brava
Chimichurri
Huancaína
Mojo verde

¡No te
CORTES!

Todas nuestras carnes vienen acompañadas de pimiento de Piquillo, cebolla confitada al PX y variedad de "Flor de Sal".

Solomillo - 200 gr	24€
El corte de carne más noble y tierno, sabor equilibrado y textura perfecta.	
Entrecot - 350 gr	32€
Ligeramente marmoleado con una sección lateral de grasa suave y sabrosa.	
RIB Eye steak - 500 gr	35€
Carne con distintos tonos entre rosado y tostado, jugoso y sabroso.	
Chuletón - 1 kg	55€
Nuestro clásico corte de Chuletón español de Vaca Rubia Gallega.	
T-Bone - 1 kg	65€
Dos piezas en un mismo corte, mitad Solomillo mitad Entrecot.	
Tomahawk - 1.2 kg	75€
Corte típico americano, grasa infiltrada, maduración de 45 días que aporta un sabor más intenso.	

GUARNICIÓN

Puré de patata con trufa	4.5€
Cachelos fritos	3.5€
Verduras frescas de temporada	4.5€
Kimchi casero	4.5€
Cogollos de Tudela	4.5€
Pimientos de Padrón	4.5€

PON LA GUINDA

POSTRES

Batalla Ibérica de quesos	12€
Quesos madrileños contra portugueses con frutos secos y membrillo casero.	
Brioche & Vermut	7€
Brioche en almibar de vermut crumble y helado de galleta.	
Leche Frita	7€
Leche aromatizada con violetas, crema de azahar y falso capuccino de choco-coco-café.	
Baba de Camello	7€
Crema de dulce de leche, tepache de piña y sorbete de frambuesa.	
Pão de lo y Farófia	7€
Fusión de tradicionales postres portugueses.	
Helados caseros. (1 bola)	2.5€

"... A GREAT MEATING"

Si tiene alguna restricción alimentaria, por favor háganoslo saber con anticipación.



IVA incluido.