



“El punto lo pones tú”: Atrévete a cocinar la carne más selecta de Discarlux en tu propia mesa de inducción invisible

ENTRANTES

CROQUETAS “JOACO” POLLO, HUEVO Y JAMON	13 €
CECINA DE VACA PREMIUM Y ALMENDRAS FRITAS	19 €
PASTRAMI DE VACA ALIÑADO CON BBQ	17 €
TOMATES CON ENCURTIDOS CASEROS Y ANCHOAS	16 €
ENSALADILLA ILUSTRADA DE CARABINEROS	15 €

DE LA TIERRA

POLLO COQUELET A LA BRASA CON PAPAS Y MOJO	29 €
CHULETA DE VACA MADURADA DE 1KG	63 €
NEW YORK STEAK A LA BRASA 500GR	31 €
PRESA ADOBADA DE BELLOTA A LA BRASA ENTERA PARA COMPARTIR 2 PAX	39 €
CARRILLERA DE IBERICO PURO CON HUESO, GUISADA A LA ANTIGUA	24 €

DEL MAR

GAMBAS ROJAS ALISTADAS EN SARTEN, PARA CHUPARSE LOS DEDOS (10 UDS)	30 €
SALMON ROJO SALVAJE MARINADO CON GUACAMOLE Y TORREZNOS DE SORIA	22 €

DE CUCHARA

GUISO DE FABES ASTUR CON GALLINA	15 €
ARROZ CREMOSO DE MATANZA Y SECRETO IBERICO A LA BRASA PARA 2 PERSONAS	48 €

ATRÉVETE A COCINAR EN TU MESA

VACIO DE VACA VIEJA 250 GR	25 €
ENTRAÑA DE VACA A LA BRASA 350 GR	24 €
MIX DE CARNES CON SALSAS ROMESCU, BBQ O CHIMICHURRI	
• 150 GR DE VACIO, 150 GR DE ENTRECOT, 150 GR DE PICAÑA, 150 GR DE ENTRAÑA	68 €

ALGO DULCE

TARTA DE QUESO TRES LECHE DE PRÍA	10 €
CANUTILLOS DE HOJALDRE CON CREMA PASTELERA	10 €
TARTA ROTA EXTRAORDINARIA DE CHOCOLATE	10 €
BOLA DE HELADO	3 €

PREGUNTA POR NUESTROS CAFÉS E INFUSIONES



CONSULTA NUESTRA BODEGA Y CARTA DE CÓCTELES



IVA INCLUIDO/VAT INCLUDED

