

# SUGERENCIAS DEL CHEF

<b>CHULETA ANGUS ESPECIAL "DISCARLUX" 30 DÍAS 1.2KG</b> Arouquesa Beef Steak 45-50 Days Dry Aged	70 €
<b>CHULETA DE VACA SIMMENTAL 30 DÍAS 1 KG (DISCARLUX)</b> Simmental Beef Steak 30 Days Dry Aged	67 €
<b>RACK VACA MADURADA 45-50 DIAS 1 KG (DISCARLUX)</b> Rack Steak 45-50 Days Dry Aged	70 €
<b>T-BONE VACA MADURADA</b> T-Bone Steak 45-50 Days Dry Aged	70 €
<b>ENSALADA BURRATA ESPECIAL "SYMENTAL"</b> "Symental" Special Burrata salad	23 €



Creemos en el culto a la carne, en la devoción por cada corte, cada asado y cada momento compartido alrededor de la mesa.

Así que siéntate, relájate y déjate llevar por la experiencia de Symental en su máxima expresión.

¡Bienvenido a nuestro hogar, donde la brasa y la tradición se encuentran para ofrecerte lo mejor!

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

# ENTRANTES

<b>CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO , HUEVO Y JAMON</b> Rusty Chicken, Egg And Ham Croquettes	  	11 €
<b>CECINA DE VACA PREMIUM ESPECIAL DISCARLUX Y ALMENDRAS</b> FRITAS Special Premium Discarlux Beef Dried Meat And Fried Almonds		23 €
<b>ENSALADILLA ILUSTRADA CON TARTAR DE SALMÓN</b> Mixed Salad with Tartar Salmón	     	15 €
<b>ENSALADA DE RÚCULA ESTILO ITALIANO</b> Italian-style arugula salad		13 €
<b>STEAK TARTAR DE CHULETA VACA MADURADA</b> Aged Beef Chop Steak tartare		24 €
<b>TABLA QUESOS ARTESANOS</b> Artisan cheese board		15 €

# DE LA HUERTA

<b>ALCACHOFA CONFITADA CON PAPADA IBÉRICA "JOSELITO" SOBRE PARMENTIER DE BONIATO</b> Confit artichoke with Joselito Iberian pork jowl on sweet potato parmentier	8,5 UD
<b>PUERROS CONFITADOS AL "JOSPER" ESTILO SYMENTAL</b> Symental Style candied leeks	12 €



Gluten



Frutos Secos



Soja



Apio



Cacahuetes



Pescado



Altramuces



Moluscos



Sufitos



Mostaza



Huevo



Crustáceos



Leche



Sésamo

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

# CARTA DE BARRA

<b>BIKINI MIXTO HECHO A LA BRASA</b> Grilled mixed bikini	  	12 €
<b>CROQUETAS POLLO RUSTIDO , HUEVO Y JAMON</b> Rusty Chicken, Egg And Ham Croquettes	  	8 €
<b>CECINA DE VACA PREMIUM ESPECIAL DISCARLUX Y ALMENDRAS FRITAS</b> Special Discarlux Beef Dried Meat And Fried Almonds		23 €
<b>ENSALADILLA ILUSTRADA CON TARTAR DE SALMÓN.</b> Mixed Salad with Salmon Tartare	      	15 €
<b>TORTILLA AHUMADA CON PAPADA "JOSELITO"</b> Smoked Omelette with Ibérico guanciale By "Joselito"		6 €
<b>TONKATSU DE VACA 400 GR</b> Beef Tonkatsu		23 €
<b>TABLA DE QUESOS ARTESANOS</b> Artisan cheese board		15 €
<b>HAMBURGUESA ESPECIAL DE VACA SYMENTAL</b> "Symental" Special beef burger		15 €
<b>TARTAR DE SALMÓN</b> Salmon Tartare		25 €



Gluten



Frutos Secos



Soja



Apio



Cacahuetes



Pescado



Altramuces



Moluscos



Sufitos



Mostaza



Huevo



Crustáceos



Leche



Sésamo

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

# DE LA TIERRA

<b>POLLO PICANTON A LA BRASA MARINADO EN SALSA ANTICUCHO</b> Grilled Coquelet Chicken with Anticucho souce	 	29 €
<b>CHULETA DE VACA MADURADA 1KG</b> Aged Beef Steak 1KG		67 €
<b>NEW YORK STEAK A LA BRASA 500GR</b> New York Steak 500g		38 €
<b>SECRETO IBÉRICO A LA BRASA</b> Iberian Secret at "Josper"		30 €
<b>GUISO DE CARRILLERAS TERNERA CON PATATITAS</b> Veal Cheek Stew With Potatoes		24 €

# DEL MAR

## SELECCIÓN DE PESCADO SEGÚN MERCADO Y TEMPORADA

<b>PIXIN A LA BRASA CON PATATAS Y VERDURAS</b> Pixin brased "Josper"	29 €
<b>SALMON ROJO SALVAJE BRASEADO</b> Wild Red Salmon Marinated	30 €

# DE CUCHARA

<b>VERDINAS CON RAPE Y ALMEJAS</b> Verdinas	22 €
--	------



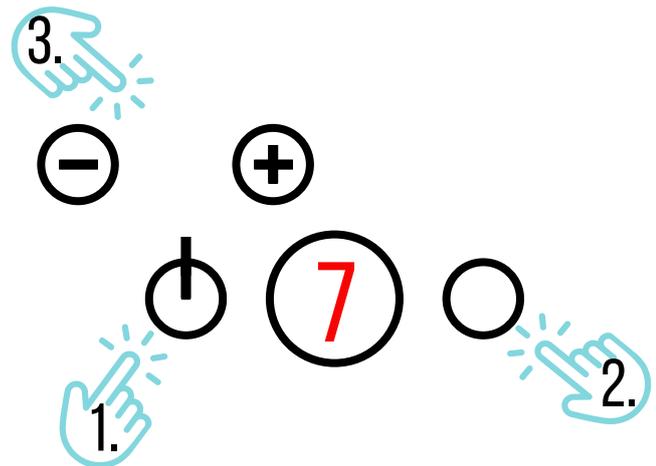
# COCINA EN TU MESA

SERVIDO PARA UN COCINADO COMPLETO EN MESA

VACIO DE VACA VIEJA 250 G <i>Aged Shank of Old Cow. 250 g</i>	25 €
ENTRECOT LOMO BAJO VACA 330 G. <i>Sirloin beef of Old Cow. 330 g</i>	28 €
ENTRAÑA DE VACA DE 350G <i>Beef entrail of Old Cow. 350 g</i>	24 €
PICANHA VACA 280 G. <i>Picanha of Old Cow 280 grs.</i>	27 €
MIX DE CARNES CON SALSA ROMESCU, BBQ O CHIMICHURRI <i>Mix Meat with Romesco, BBQ or Chimichurri Sauce</i>	68 €

150 GR DE VACIO, 150 GR DE ENTRECOT, 150 GR DE PICAÑA, 150 GR DE ENTRAÑA

1. ENCENDER.
2. DESBLOQUEAR.
3. SUBIR/BAJAR TEMPERATURA DE 1 A 7.



# ALGO DULCE

TARTA DE QUESO TRES LECHE DE PRÍA

Pria's tres leches cheesecake



10 €

COULANT DE PISTACHO

Pistachio coulant



9 €

COULANT SIN GLUTEN

Gluten-free coulant



8 €

FUDGE DE CHOCOLATE

Chocolate fudge



9 €



# VINOS DULCES

PEDRO XIMENEZ

6 €

TOKAJI OREMUS

7 €