

COCINA SALVAJE

— ESPACIO GASTRONOMICO RURAL —

**Cocinamos exclusivamente con leña y carbón al fuego vivo
nuestras materias primas son de cercanía y dentro de lo posible ecológicas y
respetuosas con el medio ambiente.**

ENTRANTES Y PARA COMPARTIR

EMPANADAS ARTESANALES

*de carne de ternera hechas al horno de barro
(preguntar otras opciones de relleno)*

3,50 €
unidad

ENSALADA DE HINOJOS A LA PLANCHA

*con base de hojas verdes, berenjenas asadas, tomates secos,
frutas de estación, semillas de sésamo y aliño oriental*

17 €

ENSALADA TEMPLADA

*de zanahorias tostadas al tomillo, peras, rúcula,
perejil, queso de cabra y chips de ajo*

18 €

MORCILLA DEL GUARDILLA

caramelizada con manzana y frutos secos

18 €

VERDURAS DE ESTACIÓN

*cocinadas a la brasa y al rescoldo acompañadas
de salsa baña cauda y pesto rojo*

22 €

SURTIDO DE SETAS

*cultivadas y cocinadas a la plancha con aceite especiado,
queso de cabra gratinado y frustas de estación caramelizadas*

25 €



**CARNES ROJAS DE RAZA PAJUNA CERTIFICADA
CRIADAS EN LIBERTAD DE CARNICERÍA LUJÁN
- COCINADAS A LA BRAZA -**

HAMBURGUESA 14 €
*con bacon, queso de cabra, salteado de cebollas,
pimientos, tomate y lechuga*

ENTRAÑA 300 gr 18 €

SOLOMILLO 30 €
envuelto en panceta ahumada y salvia

ENTRECOT 350 gr 26 €

T-BONE 600 gr 40 €

**CARNES DE CERDO DE GRANJA SAN PASCUAL
- COCINADAS A LA BRAZA -**

MATAMBRITO DE CERDO 18 €
con pipirrana sobre patatas Patagonia

PRESA 300 gr 19 €

TOMAHAWK 550 gr 25 €



OTRAS CARNES

POLLO DE CORRAL MARINADO 19 €

MEDIO CONEJO A LA MEDITERRÁNEA 18 €

CHULETAS DE CORNERO 32 €
8 unidades

POR ENCARGO

ARROCES (mínimo 2 personas)

DE CONEJO 38 €

DE BACALAO 46 €

DE VERDURAS 33 €

CARNES ROJAS (mínimo 6 personas)

VACÍO 110 €

COSTILLAR 120 €

OTRAS CARNES

PALETILLA DE CORDERO AL HORNO DE BARRO 42 €

PIERNA DE CORDERO AL HORNO 62 €

CASTILLA DE CERDO 70 €



POSTRES

CRUMBLE DE FRUTAS DE ESTACIÓN CON HELADO 6 €

TARTA DE QUESO 6 €
queso fresco de cabra y arandanos

TARTA DE CHOCOLATE 6 €
con cardamomo y canela

BEBIDAS

CERVEZAS

CERVEZA ALHAMBRA ESPECIAL 3 €

CERVEZA ALHAMBRA 1925 3,50 €

CERVEZA ÁGUILA SIN FILTRAR 3,20 €

CERVEZA ESTRELLA GALICIA 2,20 €
sin alcohol tostada

VERMUT 4,50 €

DIGESTIVOS, LICORES Y COCKTELS

PACHARAN, LICOR DE HIERVAS Y LEMONCHELO 4 €

GIN TONIC, MARGARITA Y MOJITOS 6 €

BEBIDAS SIN ALCOHOL

ZUMO DE FRUTAS ECOLÓGICAS 2,50 €
distintos sabores

KOMBUCHA 4,50 €
distintos sabores

MOSTO 2 €
sin alcohol



NUESTROS VINOS

Tintos	Botella	Copa
De la Tierra <i>Eco/tempranillo/syrah/merlot</i>	15€	3,50€
Pícaro <i>Eco/toro/tinta de todo</i>	16€	3,90€
Le Naturel <i>Eco/Navarra/garnacha</i>	17€	4€
Vertijana 3 <i>Eco/Policar/tempranillo/ Cabernet Saviñón/Syrah/merlot</i>	18€	4,50€
Saaboor <i>Eco/Lugros/tempranillo/ Cabernet Saviñón/merlot/garnacha</i>	18€	4,50€
Recio <i>Eco/Toro/tinta de toro</i>	22€	
Rayuelo <i>Eco/Cuenca/Bobalo</i>	23€	
L'ame Malbec <i>Eco/Cuenca/Malbec</i>	35€	
Blancos		
De la Tierra <i>Eco/macabeo/Vigiriega/ moscatel perruna</i>	15€	3,50€
Méndez Moya <i>Eco/dólar/Saviñón Blanc</i>	17€	4,50€
Le Naturel <i>Eco/Navarra/garnacha blanca</i>	16€	4€
Thymus <i>Eco/Lugros/Chardonay/ Saviñón Blanc/macabeo</i>	16€	4€
Bardos <i>Rueda/Verdejo</i>	15€	3,50€
Viñatigo <i>Tenerife/Malvacía, aromática afrutado</i>	29€	
De colores		
Thymus Rosae <i>Eco/Lugros/garnacha</i>	16€	4€
Vinos del viento naranja <i>Eco/Aragón/moscatel de Alejandría</i>	19€	
Mosto de la tierra	12€	3,50€

NUESTROS VINOS

Tintos	Botella	Copa
De la Tierra <i>Eco/tempranillo/syrah/merlot</i>	15€	3,50€
Pícaro <i>Eco/toro/tinta de todo</i>	16€	3,90€
Le Naturel <i>Eco/Navarra/garnacha</i>	17€	4€
Vertijana 3 <i>Eco/Policar/tempranillo/ Cabernet Saviñón/Syrah/merlot</i>	18€	4,50€
Saaboor <i>Eco/Lugros/tempranillo/ Cabernet Saviñón/merlot/garnacha</i>	18€	4,50€
Recio <i>Eco/Toro/tinta de toro</i>	22€	
Rayuelo <i>Eco/Cuenca/Bobalo</i>	23€	
L'ame Malbec <i>Eco/Cuenca/Malbec</i>	35€	
Blancos		
De la Tierra <i>Eco/macabeo/Vigiriega/ moscatel perruna</i>	15€	3,50€
Méndez Moya <i>Eco/dólar/Saviñón Blanc</i>	17€	4,50€
Le Naturel <i>Eco/Navarra/garnacha blanca</i>	16€	4€
Thymus <i>Eco/Lugros/Chardonay/ Saviñón Blanc/macabeo</i>	16€	4€
Bardos <i>Rueda/Verdejo</i>	15€	3,50€
Viñatigo <i>Tenerife/Malvacía, aromática afrutado</i>	29€	
De colores		
Thymus Rosae <i>Eco/Lugros/garnacha</i>	16€	4€
Vinos del viento naranja <i>Eco/Aragón/moscatel de Alejandría</i>	19€	
Mosto de la tierra	12€	3,50€