

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

	unidad
EMPANADAS ARTESANALES <i>de carne de ternera hechas al horno de barro</i> (preguntar otras opciones de relleno)	3,50 €
ENSALADA TEMPLADA <i>de zanahorias tostadas al tomillo, peras, rúcula, perejil, queso de cabra y chips de ajo</i>	19 €
MORCILLA DEL GUARDILLA <i>caramelizada con manzanas y frutos secos</i>	19 €
PROVOLETA DE CABRA <i>queso de cabra de la Vieja Buchaca hecho a la plancha acompañado de tomate cherry y albahaca fresca, pimiento y calabaza asada, berenjena en escabeche y coulis de remolacha</i>	22 €
VERDURAS DE ESTACIÓN <i>cocinadas a la brasa y al rescoldo acompañadas de salsa baña cauda y pesto rojo</i>	22 €
SURTIDO DE SETAS <i>cultivadas cocinadas a la plancha con aceite especiado, queso de cabra gratinado y frutas de estación caramelizadas</i>	25 €
ARROZ CON CONEJO (mínimo 2 personas)	38 €



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

ENTRAÑA 300 gr	19 €

SOLOMILLO <i>con salsa de vino tinto, envuelto en panceta ahumada y salvia</i>	30 €

ENTRECOT 350 gr	28 €

T-BONE 600 gr	45 €

TOMAHAWK 1.200kg	90 €

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

MATAMBRITO AL MONTE <i>con salsa de naranja, jengibre, romero, canela y lavanda, acompañado de frutas de estación a la plancha</i>	19 €

MATAMBRITO SUDACA <i>con pipirrana sobre patatas Patagonia</i>	19 €

PRESA 300 gr	19 €

TOMAHAWK 550 gr <i>con salsa azteca de maíz, pimiento, cebolla, jalapeño, lima y cilantro, bacon, acompañado de boniatos a la plancha</i>	25 €



OTRAS CARNES

POLLO DE CORRAL MARINADO 19 €
con savora, limón, naranja y orégano

MEDIO CONEJO A LA MEDITERRÁNEA 18 €

PALETILLA DE CORDERO 45 €
cocinada al horno de barro a baja temperatura

POR ENCARGO

(2 días de antelación)

VACÍO 125 €
Mínimo 6 personas

COSTILLAR TERNERA 150 €
Mínimo 6 personas

BORREGO A LA CRUZ 375 €
Mínimo 8 personas

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS 12 €
*Hamburguesa clásica o Brochetta de pollo de corral
Una bebida y helado.*

*Pan, aperitivo y agua 2€ por persona
Cesta de pan extra 2€*



POSTRES

TARTA DE QUESO 6 €
queso fresco de cabra y frutos rojos

TARTA DE CHOCOLATE 6 €
al cardamomo y canela con helado de pistacho

CRUMBLE DE MANZANA 6 €
con helado de vainilla

FLAN DE LECHE DE CABRA 6 €
al dulce de leche con frosting de queso

BEBIDAS

CERVEZAS

ALHAMBRA ESPECIAL 3 €

ALHAMBRA 1925 3,50 €

ÁGUILA SIN FILTRAR 3,20 €

PORTOLOBO 3,30 €

ESTRELLA GALICIA 2,20 €
sin alcohol tostada y rubia

VERMÚ 4,50 €

DIGESTIVOS Y LICORES 4,50 €

BEBIDAS SIN ALCOHOL

ZUMO DE FRUTAS ECOLÓGICAS 2,50 €
distintos sabores

KOMBUCHA 4,50 €
distintos sabores

MOSTO 2 €
sin alcohol



NUESTROS VINOS

	Botella	Copa
<u>Tintos</u>		
De la Tierra <i>Eco/Tempranillo/Syrah/Merlot</i>	15€	3,50€
Pícaro <i>Eco/Toro/tinta de todo</i>	16€	3,90€
Mil historias <i>Eco/Manchuela/Bobal</i>	16€	3,90€
Mil historias <i>Eco/Manchuela/Malbec</i>	16€	3,90€
Le Naturel <i>Eco/Navarra/garnacha</i>	17€	4€
Vertijana 3 <i>Eco/Polícar/Tempranillo/Cabernet Saviñón/Syrah/Merlot</i>	18€	4,50€
Saabor <i>Eco/Lugros/Tempranillo/ Cabernet Saviñón/Merlot/Garnacha</i>	18€	4,50€
Losada <i>El Bierzo/Mencia</i>	18€	4,50€
Recio <i>Eco /Toro/tinta de toro</i>	22€	
Rayuelo <i>Eco/Cuenca/Bobal</i>	23€	
Pita <i>Eco/Rueda/Tempranillo</i>	27€	
Atencia 2015 <i>Albacete/Tinta de Toro/Syrah</i>	28€	
<u>Blancos</u>		
De la Tierra <i>Eco/Macabeo/Vigiriega/Moscatel perruna</i>	14€	3,50€
Silvano Blue <i>Jumilla/Semidulce/Moscatel de Alejandría</i>	15€	3,50€
Bardos <i>Rueda/Verdejo</i>	15€	3,50€
Le Naturel <i>Eco/Navarra/garnacha blanca</i>	16€	4€
Thymus <i>Eco/Lugros/Chardonay/Saviñón Blanc/macabeo</i>	16€	4€
Méndez Moya <i>Eco/dólar/Saviñón Blanc</i>	17€	4,50€
Pita <i>Eco/Rueda/Verdejo</i>	17€	4,50€
Con Altura/Pet Nat <i>Eco/Manchuela/Moscatel de grano menudo</i>	24€	
De colores		
Mosto de la tierra	12€	3,50€
Thymus Rosae <i>Eco/Lugros/Garnacha</i>	16€	4€
Vinos del viento/Naranja <i>Eco/Aragón/Moscatel de Alejandría</i>	19€	
Gurdos <i>León/Prieto Picudo</i>	22€	



CARTA DE COCKTAILS

NEGRONI 8€
gin, campari, vermú rojo, rodaja de naranja

DON JUAN 8€
naranja, angostura, ron, vermú rojo

APEROL SPRITS 8€
naranja, angostura, ron, vermú rojo

SEABRESE 8€
*vodka infusionado con genjibre
zumo de pomelo y arándanos*

XOLOMULATO 8€
mezcal, naranja, tamarindo

DAIKIRI ROJO FROZEN 8€
ron, frutos del bosque, zumo de limón

MOJITO FROZEN 8€
*ron, hojas de hierba buena, zumo limón,
agua con gas*

MARGARITA FROZEN 8€
tequila, triple sec, zumo de limón,

CAIPIRINHA 8€
cachasa, lima, azúcar

BIT HONEY 8€
vodka, jengibre, miel, limón

RUSTY NAIL 8€
whisky, drambuie

GIN TÓNIC 8€
lo mismo de arriba

CARTA DE COCKTAILS

NEGRONI 8€
gin, campari, vermú rojo, rodaja de naranja

DON JUAN 8€
naranja, angostura, ron, vermú rojo

APEROL SPRITS 8€
naranja, angostura, ron, vermú rojo

SEABRESE 8€
*vodka infusionado con genjibre
zumo de pomelo y arándanos*

XOLOMULATO 8€
mezcal, naranja, tamarindo

DAIKIRI ROJO FROZEN 8€
ron, frutos del bosque, zumo de limón

MOJITO FROZEN 8€
*ron, hojas de hierba buena, zumo limón,
agua con gas*

MARGARITA FROZEN 8€
tequila, triple sec, zumo de limón,

CAIPIRINHA 8€
cachasa, lima, azúcar

BIT HONEY 8€
vodka, jengibre, miel, limón

RUSTY NAIL 8€
whisky, drambuie

GIN TÓNIC 8€
lo mismo de arriba