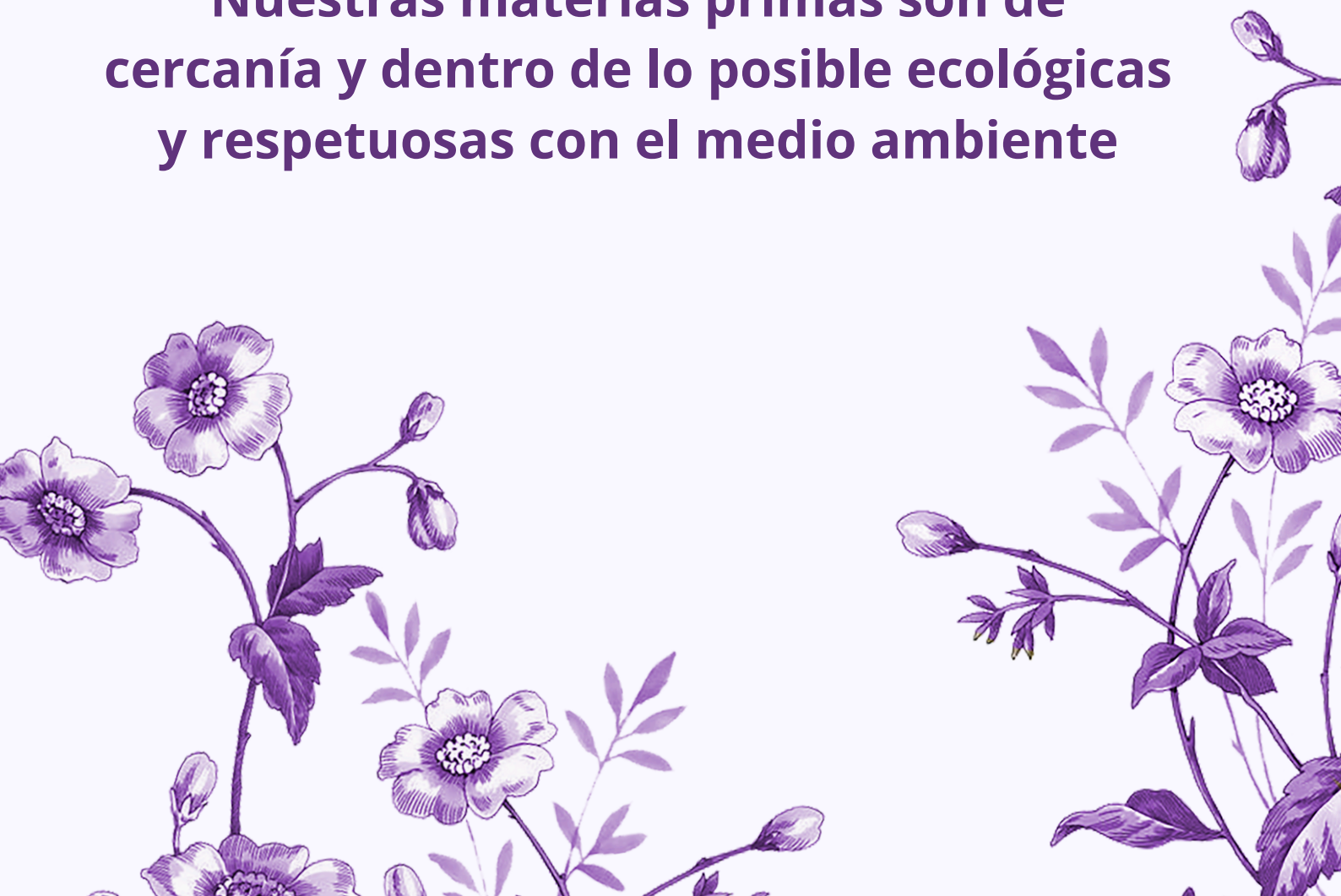


# COCINA SALVAJE

-ESPACIO GASTRONÓMICO 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 PARA COMPARTIR

## **EMPANADAS ARTESANALES 3,80€**

de carne de echas al horno de barro

## **MORCILLA DEL GUARDILLA 19€**

caramelizada con manzana y frutos secos

## **PROVOLETA DE CABRA 22€**

de la quesería Vieja Buchaca, sellada a la plancha de hierro, acompañada de tomate cherry y albahaca fresca, pimienta y calabaza asados, berenjena en escabeche y coulis de remolacha

## **SURTIDO SETAS 25€**

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

## **ENSALADA DE MAGRET DE PATO 23€**

a la brasa sobre hojas verdes, brotes de rabanito, hinojo caramelizado al balsámico, naranja confitada al romero, vinagreta de frutos rojos y ciruela

## **ENSALADA ROLL 20€**

sobre hojas verdes, rollitos crujientes rellenos de berenjena,, manzana, pistacho, tomate seco y queso de cabra, frutas de estación a la plancha, chutney de temporada, vinagreta de mango y salsa goma



# CARNES ROJAS DE RAZA PAJUNA CERTIFICADA CARNICERÍA LUJAN



**ENTRAÑA TERNERA 19€**

**T-BONE TERNERA 600gr 48€**

**SOLOMILLO TERNERA (consultar sugerencia del día) 35€**

**TOMAHAWAK TERNERA 1200gr 95€**

**ENTRECOT TERNERA 28€**

**ENTRECOT BUEY 350gr 70€**

**CHULETÓN DE BUEY (por encargo) 100gr/20€**

## CARNES DE CERDO GRANJA SAN PASCUAL

**MATAMBRITO AL MONTE 19€**

con salsa de naranja, jengibre, romero, canela y lavanda, acompañado de frutas de estación a la plancha

**MATAMBRITO MEDITERRÁNEO 22€**

hecho a la brasa y terminado al horno de barro con tomates asados, queso de cabra, acompañado de capenade de aceitunas negras, alcaparras al estragón y pan de focaccia

**TOMAHWAK AZTECA 25€**

con salsa de maíz, pimienta, cebolla, jalapeño, lima y cilantro, bacon, acompañado de boniato plancha



## OTRAS CARNES

### **POLLO DE CORRAL MARINADO 19€**

con savora, limón, naranja y orégano

### **MEDIO CONEJO A LA MEDITERRÁNEA 19€**

marinado con hierbas, ajo, limón

### **CORDERO O CABRITO ( consultas sugerencia del día)**

## MENÚ PARA LOS MÁS PEQUES

### **HAMBURGUESA DE TERNERA 15€**

con queso, bacon, tomate

1 bebida

1 bola de helado

## POR ENCARGO

CON DOS DÍAS DE ANTELACIÓN

**VACÍO DE TERNERA 130€** (mínimo 6 personas)

**COSTILLAR DE TERNERA 150€** (mínimo 6 personas)

**BORREGO A LA CRUZ 385€** (mínimo 10 personas)

PAN, APERITIVO Y AGUA 2€ POR PERSONA

CESTA EXTRA DE PAN 2€

