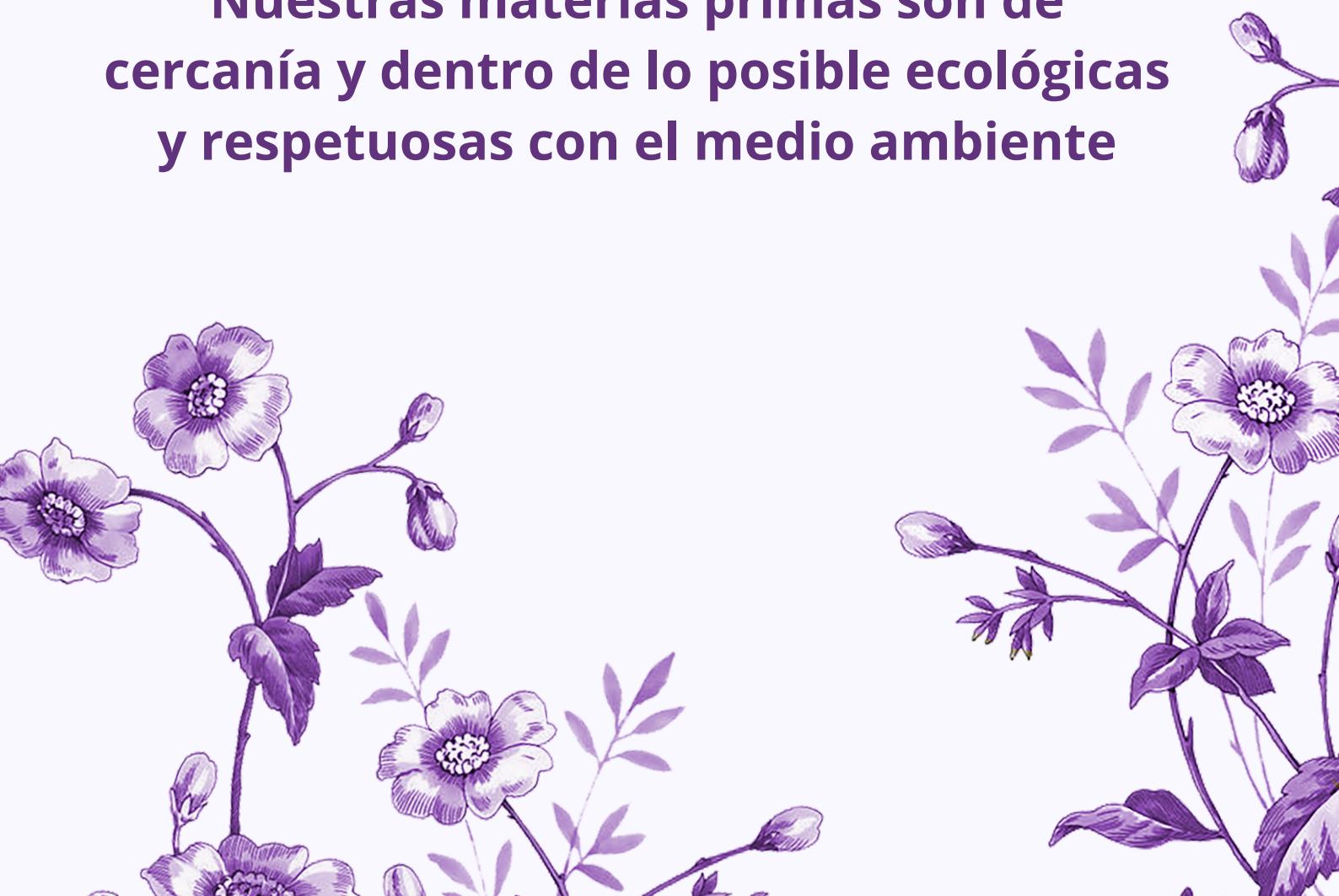


COCINA SALVAJE

- ESPACIO GASTRONÓMICO RURAL -

**Cocinamos exclusivamente con leña y
carbón al fuego vivo**

**Nuestras materias primas son de
cercaña 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, pimiento 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 caramelizada

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 gomae

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, pimiento, 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€

