

* Fuego y sabor:
La combinación explosiva de nuestro
restaurante al carbón*

Menú 1 42 €

Alcachofas y cogollos a la brasa con cecina, mantequilla noisette y aliñada con aceite de nueces

Empanadilla de carne mechada al estilo Morro Colorao con chimi churri de tomates secos / x pers

Croqueta de pollo a la leña con pesto de cilantro

Yakitori de solomillo de ternera Teriyaki / x pers

Yakitori de langostino curry verde / x pers

Lomo bajo con hueso de ternera retinta 500gr con papas fritas y pimientos asados

Nuestra Paulova con sorbete de moras

Menú 3 50 €

Ensalada de espárragos trigueros, acelgas y puerros a la brasa con pulpo ahumado aliñado con vinagreta al ajo tostado y pimentón de la Vera

Empanadilla de carne mechada al estilo Morro Colorao con chimi churri de tomates secos / x pers

Croqueta de pollo a la leña con pesto de cilantro

Paella valenciana o arroz del Senyoret

Entrecot de Angus 300gr con papas fritas y pimientos asados

Tarta de queso ahumada con helado de yogur

Nota Importante:

1.- Todos los platos son para compartir cuatro personas exceptuando el principal del menú 04

2.- Durante la comida los refrescos, agua estarán incluidos al igual que una botella de vino cada cuatro comensales, ya sea tinto (Latido de Sara) rosado semi seco (Anahí) o blanco seco (Tierra)

3.- A partir de la hora de la reserva tendrán una hora y media de cerveza incluida en el precio del menú.

4.- En caso de faltantes de comensales el día de la reserva el restaurante no se hará cargo por lo que deberá ser abonado por los clientes. Tendrían que avisar 24hr antes.

5.- Para grupos superiores a doce personas habrá que dejar 200€ para confirmar la reserva. En grupos menores: 100€.

6.- En el caso de seleccionar el menú 04 deberán facilitar al restaurante el día antes el número de pescados y carnes de la sección de principales elegido por cada comensal.

Menú 2 42 €

Ensaladilla vitelo carbonato

Empanadilla de carne mechada al estilo Morro Colorao con chimi churri de tomates secos / x pers

Queso fundido de Guía (provoleta canaria) con tostadas al carbón

Chorizo parrillero colorao, salchicha parrillera clásica y morcilla de arroz

Yakitori de solomillo de cerdo Tonkatsu / x pers

Rib-eye de corte japonés-madurada Simental 300gr con papas fritas y pimientos asados

Mouse de tres chocolates con "Carbón de Reyes"

Menú 4 56 €

Escalivada de verduras asadas con piñones, endivias braseadas, salmón ahumado y vinagreta de frambuesa

Ensaladilla vitelo carbonato

Chorizo parrillero colorao, salchicha parrillera clásica y morcilla de arroz

Empanadilla de carne mechada al estilo Morro Colorao con chimi churri de tomates secos / x pers

Yakitori de cherne y pulpo marinado cajún con trufa y huevo de codorniz / x pers

Yakitori de langostino curry verde / x pers

Espeto de sardinas

A elegir un plato principal por comensal

Cherne a la brasa con papa y pimientos asados o vacío de Rubia Gallega con papas fritas y pimientos asados

Piña a la brasa con algodón de azúcar carbonizado, granizado de coco y sorbete de frambuesa