

Nuestras Especialidades

Berberecho a la brasa

Seleccionadas de una manera artesanal por Juanjo en las rías de Noia (La Coruña)

Alcachofas cocinadas en la ascuas de encina

Ecológicas, cultivadas y recolectadas con la llegada del frío en la finca en Tudela (Navarra)

Mollejas de Ternera al fuego

De rubia lechal Gallega criada de una manera artesanal y traídos de Silleda (Pontevedra)

Paté de Campaña en terrina con Foie de Pato

Receta que se remonta a la Edad Media en Francia. Fue Carlos V quien la trajo a España junto con su chef Taillevent para tomar en los días de caza.

Tortilla clásica de Patata con Berenjena y Bacalao al fuego

Hecha con huevos de nuestro amigo José Antonio, de gallinas criadas en La Vera como lo hacían nuestros abuelos: en el campo y alimentadas con pastos y lo que encuentran en los huertos.

Lubina salvaje al horno de leña

Pescada al volatero con concha fina en Barbate.

Merluza de pincho al punto de brasa con Patatas al horno

Seleccionada con mas de 3 kg en la lonja de Finisterre.

Roast Beef macerado con Whisky de Malta al horno de leña

Receta actualizada con origen en la Edad Media en Escocia.

Carnero Merino Negro de 6 meses al Sarmiento

Procedente de la Finca "El Alcornocal" en Oropesa (Toledo) y criado con pastos y leche de la madre. Un plato y una receta indispensable en las celebraciones importantes de las grandes casas desde la Edad Media

Guarniciones acompañando la carne:

Pimientos asados al horno de leña
Patata asada
Ensalada verde