

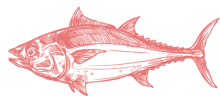
STEAK

Nuestras carnes estan preparadas cuidadosamente en nuestra parrilla de carbón y se sirven al natural para sacarles el máximo partido.

ORIGEN (GALICIA)

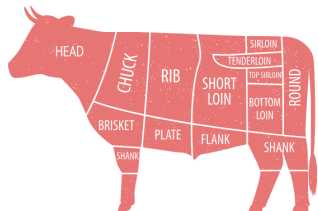
El entorno natural y la infiltración de grasa potencian una combinación única de textura, sabor y jugosidad.

12 eur / 100gr



ATÚN

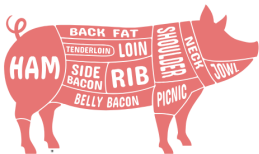
Mariscos certificados sostenibles, cultivados de manera responsable.
14 € / 100 gr



CERDO IBERICO

El secreto mejor guardado de España, una auténtica delicia culinaria española.

El cerdo negro ibérico, famoso por su excepcional sabor y veteadado, se cría en las dehesas de encinas de la región y se alimenta de bellotas, hierbas y pastos.



Solomillo:
32 eur / pieza

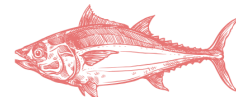
STEAK

Our steaks are carefully prepared in the charcoal grill and served as naturally to have the best out of it.
Served with grilled vegetables

ORIGEN FROM GALICIA

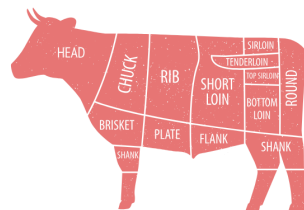
The natural environment and fat infiltration enhance a unique combination of texture, flavour and juiciness.

12 eur / 100gr



TUNA

Certified sustainable seafood farmed responsibly.
14 eur / 100gr



IBERIAN PORK

Spain's best kept secret, a true Spanish culinary delight.

The black Iberian pig, renowned for its exceptional flavor and marbling, raised in the oak-rich meadows of the region, these pigs feast on a diet that includes acorns, grasses, and herbs.

Tenderloin / Solomillo:
32 eur / piece

