

STEAK

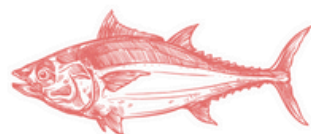
Our steaks are carefully prepared in the charcoal grill and served as naturally to have the best out of it.

ORIGEN (GALICIA)

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

T-bone / Chuletón / Chuleta / Tenderloin / Loin

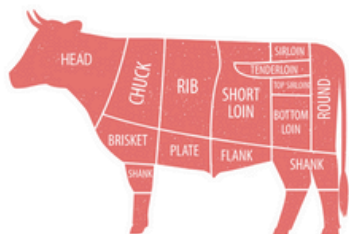
12 eur / 100gr



TUNA

Certified sustainable seafood farmed responsibly.

14 eur / 100gr
(200-300 gr / piece)

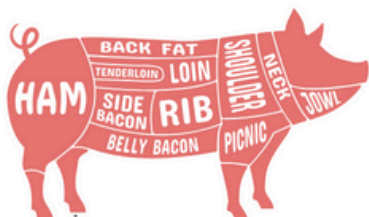


IBERIAN PORK

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
approx. 250gr



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.

T-bone / Chuletón / Chuleta / Solomillo / Lomo

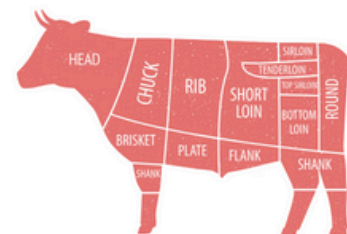
12 eur / 100gr



ATÚN

Mariscos certificados sostenibles, cultivados de manera responsable.

14 € / 100 gr
(200-300 g / pieza)



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
min. 250gr

