



LOMOALTO

RESTAURANT DE CARNS

ES | EN

ENTRANTES FRIOS COLD APPETISERS

GAZPACHO ANDALUZ CON CREMA DE AGUACATE	8,50 €
ANDALUSIAN GAZPACHO WITH AVOCADO CREAM	
ENSALADA DE TOMATES DEL TIEMPO CON VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLA TIERNA	15,00 €
SEASONAL TOMATO SALAD WITH TUNA BELLY AND SPRING ONION	
ENSALADA DE BURRATA CON BOTARGA E HIGOS	16,75 €
BURRATA SALAD WITH BOTTARGA AND FIGS	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GUIJUELO CORTADO A MANO	26,00 €
ACORN-FED IBERIAN GUIJUELO HAM, CUT BY HAND	

ENTRANTES CALIENTES HOT APPETISERS

LECHUGA ENTERA A LA BRASA CON AJETES Y VERDURITAS ASADAS	9,50 €
CHARCOAL-GRILLED WHOLE LETTUCE WITH GARLIC SPROUTS AND ROASTED VEGETABLES	
VERDURAS DE TEMPORADA A LA BRASA CON TOMATE Y HIERBAS FRESCAS	15,00 €
GRILLED SEASONAL VEGETABLES WITH TOMATO AND FRESH HERBS	
PUERROS A LA BRASA CON PICAÑA DE BUEY	13,20 €
CHARCOAL-GRILLED LEEKS WITH MATURED COW PICANHA (CAP OF SIRLOIN)	
ALCACHOFAS Y ESPÁRRAGOS VERDES CONFITADOS A LA BRASA CON SALSA DE ROMESCO ...	20,00 €
CHARCOAL-GRILLED CONFIT ARTICHOKE AND GREEN ASPARAGUS WITH ROMESCO SAUCE	
CREMOSO DE PATATA TRUFADO CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA, FOIE Y SETAS	20,50 €
CREAMY TRUFFLE POTATO WITH LOW-TEMPERATURE COOKED EGG, FOIE AND MUSHROOMS	
COCA FINA DE SOBRASADA DE BUEY	14,00 €
FLATBREAD WITH OX SOBRASADA (MAJORCAN SAUSAGE)	
RAVIOLI DE CORDERO CON SETAS BRASEADAS Y SU CALDO AL JEREZ VIEJO	18,70 €
LAMB RAVIOLI WITH BRAISED MUSHROOMS AND AGED SHERRY BROTH	
CROQUETAS DE CECINA DE BUEY	10,00 €
OX CECINA CROQUETTES	

BUEY Y VACA OX AND COW

ENTREMESES LOMO ALTO DE BUEY Y VACA 18,00 €

(Cecina artesana premium, chorizo, salchichón,
sobrasada y lengua curada)

LOMO ALTO'S HORS D'ŒUVRES

(Premium artisan cecina, chorizo, saucisson,
sobrassada and cured tongue)

STEAK TARTAR DE BUEY 24,00 €

OX STEAK TARTARE

CARPACCIO DE VACA VIEJA MADURADA CON
QUESO CASTELLANO AHUMADO 18,00 €

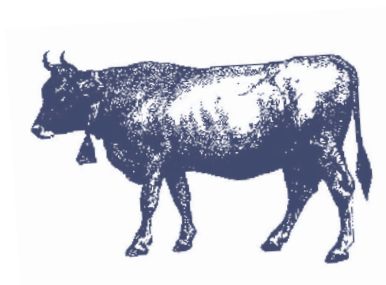
MATURED OLD COW CARPACCIO WITH
SMOKED CASTILIAN CHEESE

PASTRAMI DE VACA CON VERDURAS ENCURTIDAS 16,50 €

BEEF PASTRAMI WITH PICKLED VEGETABLES

CECINA ARTESANA DE VACA VIEJA PREMIUM 18,00 €

PREMIUM ARTISAN OLD COW CECINA



CHULETAS ENTERAS A LA PARRILLA GRILLED CHOPS

TERNERA BRUNETA	65,00 €/kg
BRUNETA VEAL	
VACA EUROPEA FRISONA CORTA MADURACIÓN, 40 A 60 DÍAS	75,00 €/kg
SHORT-AGED EUROPEAN FRIESIAN COW FOR 40 TO 60 DAYS	
VACA EUROPEA SIMMENTAL MEDIA MADURACIÓN, 60 A 80 DÍAS ...	100,00 €/kg
MEDIUM-AGED EUROPEAN SIMMENTAL COW FOR 60 TO 80 DAYS	
VACA GALLEGA SELECCIÓN MEDIA MADURACIÓN, 60 A 80 DÍAS	110,00 €/kg
GALLEGA COW SELECTION AGED FOR 60 TO 80 DAYS	
VACA VIEJA RUBIA GALLEGA LARGA MADURACIÓN, MÁS DE 90 DÍAS	140,00 €/kg
LONG-AGED RUBIA GALLEGA OLD COW, MORE THAN 90 DAYS	
BUEY RUBIA GALLEGA 180 DÍAS DE MADURACIÓN	150,00 €/kg
RUBIA GALLEGA OX, AGED FOR 180 DAYS	
WAGYU SELECCIÓN NACIONAL	180,00 €/kg
WAGYU NATIONAL SELECTION	

CENTROS DE LOMOS LIMPIOS RIB-EYE STEAK

VACA SELECCIÓN EUROPEA, 60 A 80 DÍAS	17,00 €/100 grs
EUROPEAN COW SELECTION FOR 60 TO 80 DAYS	
VACA GALLEGA SELECCIÓN MEDIA MADURACIÓN, 60 A 80 DÍAS ...	30,00 €/100 grs
GALLEGA COW SELECTION AGED FOR 60 TO 80 DAYS	
BUEY RUBIA GALLEGA MADURADO	60,00 €/100 grs
AGED RUBIA GALLEGA OX	

OTROS CORTES A LA PARRILLA OTHER GRILLED CUTS

ENTRECOT DE TERNERA CON SALSA BEARNESA	27,50 €
VEAL ENTRECÔTE WITH BÉARNAISE SAUCE	
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA	30,00 €
CHARCOAL-GRILLED VEAL TENDERLOIN	
SUPREMA DE VACA ABERDEEN ANGUS NACIONAL	34,00 €
ABERDEEN ANGUS NATIONAL SIRLOIN SUPREME	

OTRAS CARNES OTHER MEATS

HAMBURGUESA DE BUEY	20,00 €
OX BURGER	
COSTILLAR DE CERDO ASADO CON SALSA BARBACOA	15,50 €
ROASTED RACK OF PORK WITH BBQ SAUCE	
POLLO DE CORRAL A LA BRASA	16,50 €
CHARCOAL-GRILLED FREE-RANGE CHICKEN	
PALETILLA DE CORDERO LECHAL	29,00 €
LAMB SHOULDER	
JARRETE DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA CON CREMOSO DE PATATA TRUFADO PARA 4 PERSONAS/PRECIO POR PERSONA	22,50 €
VEAL SHANK COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH CREAMY TRUFFLE POTATO FOR 4 PEOPLE / PRICE PER PERSON	

GUARNICIONES PARA NUESTRAS CARNES | SIDE DISHES FOR OUR MEATS
PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS, PATATAS FRITAS Y ENSALADA VERDE
PICKLED PIQUILLO PEPPERS, FRENCH FRIES AND GREEN SALAD

MENÚ DEGUSTACIÓN LOMO ALTO

LOMO ALTO TASTING MENU

CON VACA Y BUEY
COW AND OX

CROQUETA DE CECINA
CECINA CROQUETTE (DRIED BEEF)

CHORIZO, LONGANIZA, LENGUA Y CECINA
CHORIZO, SAUSAGE, TONGUE AND CECINA

STEAK TARTAR
STEAK TARTARE

CRUJIENTE DE SOBRASADA
CRISPY SOBRASSADA

CENTRO DE LOMO DE VACA - 200 grs
RIB-EYE COW STEAK - 200 grs

DIGESTIVO LOMO ALTO
LOMO ALTO DIGESTIVE

PIÑA A LA BRASA
GRILLED PINEAPPLE

80,00 €

IMPORTE MENÚ POR PERSONA, SERVICIO EN MESA COMPLETA / MENU PRICE PER PERSON, COMPLETE TABLE SERVICE

AÑADIENDO:
ADD:

CENTRO DE BUEY GALLEGO MADURADO - 100 grs
RIB-EYE STEAK OF GALICIAN MATURED OX - 100 grs

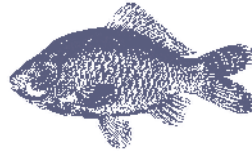
110,00 €

IMPORTE MENÚ POR PERSONA, SERVICIO EN MESA COMPLETA / MENU PRICE PER PERSON, COMPLETE TABLE SERVICE

PESCADO FISH

PULPO A LA GALLEGA EN DOS COCCIONES A LA BRASA
CON PATATAS 25,50 €
TWICE-COOKED CHARCOAL-GRILLED GALICIAN OCTOPUS WITH POTATOES

RODABALLO A LA PARRILLA CON PÓCIMA DE GUETARIA 25,50 €
GRILLED TURBOT WITH A POTION FROM GUETARIA



SERVICIO DE PAN 3,00 €
BREAD SERVICE

PAN DE COCA TOSTADO CON TOMATE ACEITE Y SAL 3,80 €
TOASTED CRUNCHY FLATBREAD WITH TOMATO, OLIVE OIL AND SALT



DIGESTIVO & QUESOS LOMO ALTO CHEESES & LOMO ALTO DIGESTIVE

SORBETE DE LIMA Y APIO CON GIN TÓNICO **5,00 €**
LIME AND CELERY SORBET WITH GIN & TONIC

SELECCIÓN DE QUESOS AFINADOS **15,50 €**
SELECTION OF REFINED CHEESES

- QUESO PICON - VACA, OVEJA, CABRA - AZUL PASTA BLANDA
PICON CHEESE - COW, SHEEP, GOAT - SOFT BLUE CHEESE
- QUESO PAYOYO PIMENTÓN - CABRA CON PIMENTÓN PICANTE DE
LA VERA - PASTA DURA
PAYOYO PAPRIKA CHEESE - GOAT WITH SPICY PAPRIKA FROM
LA VERA - HARD CHEESE
- MAHON TIERNO DOP MAHÓN, MENORCA - VACA CURADA
PASTA SEMIBLANDA
TENDER MAHON CHEESE DOP MAHÓN, MENORCA - CURED COW
SEMI-SOFT CHEESE
- PUIGPEDRÓS - VACA - PASTA BLANDA
PUIGPEDRÓS - COW - SOFT CHEESE
- PETITOT - CABRA - PASTA SEMIBLANDA
PETITOT - GOAT - SEMI-SOFT CHEESE
- DON MANUEL - OVEJA - PASTA DURA
DON MANUEL - SHEEP - HARD CHEESE

CON PAN DE CEREALES Y CONTRASTE DULCE
WITH WHOLE GRAIN BREAD AND A SWEET CONTRAST

IVA INCLUIDO. Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramuces, moluscos y derivados. En caso de alergia comuníquelo a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece. Este establecimiento facilita a sus clientes que puedan llevarse sin coste adicional los alimentos que no hayan consumido.

VAT INCLUDED. This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products. In case of allergy, please inform our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers. This establishment makes it easy for its customers to take away food that they have not consumed at no additional cost.