ES

MENÚ DEGUSTACIÓN LOMO ALTO

DESCUELGUE "DULCE"

Rubia Gallega

Maridaje

Mar y montaña "Dulce"
Juvé & Camps Brut Reserva Milesimé · D.O. Cava · Chardonnay

Crujiente de tartar de vaca vieja
Oloroso Don Nuño · D.O. Jerez · Palomino

Carpaccio de picaña de vaca vieja
Edetària · D.O. Terra alta · Garnatxa blanca

Colmenillas rellenas de foie gras, ceps y brotes de guisantes
Muga Rosado · D.O.Ca. Rioja · Garnacha tinta, viura

Bullshot de vaca vieja

Costillar de vaca vieja Pekin
Les Argelièrs · I.G.P. Pays d'Oc · Pinot Noire

Chuletón de vaca vieja
Martinet Bru · D.O.Q. Priorat · Garnatxa negra, Syrah

Digestivo Lomo Alto

Pan con chocolate y naranja
Moscatel Ochoa · D.O. Navarra · Moscatel de grano menudo

Arrugados

Servicio de pan de carbón con mantequilla ahumada
Aguas minerales con y sin gas
Café

Menú Degustación	Menú Degustación con Maridaje
85,00 €	120,00 €

IVA INCLUIDO / IMPORTE MENÚ POR PERSONA / SERVICIO EN MESA COMPLETA

EN

LOMO ALTO
TASTING MENU

DESCUELGUE "DULCE"
Galician Blonde

Pairing

"Dulce" surf and turf
Juvé & Camps Brut Reserva Milesimé · D.O. Cava · Chardonnay

Crunchy mature beef tartare
Oloroso Don Nuño · D.O. Jerez · Palomino

Carpaccio of mature beef picanha
Edetària · D.O. Terra alta · Garnatxa blanca

Stuffed morels with foie gras, ceps and pea shoots
Muga Rosado · D.O.Ca. Rioja · Garnacha tinta, viura

Mature beef bullshot

Pekin-style rack of mature beef
Les Argelièrs · I.G.P. Pays d'Oc · Pinot Noire

Mature beef T-bone steak
Martinet Bru · D.O.Q. Priorat · Garnatxa negra, Syrah

Lomo Alto digestive

Bread with chocolate and orange
Moscatel Ochoa · D.O. Navarra · Moscatel de grano menudo

Cracknels

Charcoal bread service with smoked butter
Sparkling and still mineral water
Coffee

Tasting menu	Tasting menu with Pairing
85,00 €	120,00 €

VAT INCLUDED / MENU PRICE PER PERSON / COMPLETE TABLE SERVICE

LOMOALTO

RESTAURANT DE CARNS

ES | EN

ENTRANTES FRÍOS
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 VACA ..... **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 ARTICHOKES 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

(*) CONSÚLTENOS QUÉ PRODUCTO DE TEMPORADA LE PODEMOS OFRECER.
ASK US WHAT SEASONAL PRODUCT WE CAN OFFER YOU.

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**
GALICIAN COW SELECTION AGED FOR 60 TO 80 DAYS

VACA VIEJA RUBIA GALLEGA LARGA MADURACIÓN, MÁS DE 90 DÍAS ..... **140,00 €/kg**
LONG-AGED GALICIAN BLONDE OLD COW, MORE THAN 90 DAYS

BUEY RUBIA GALLEGA 180 DÍAS DE MADURACIÓN ..... **190,00 €/kg**
GALICIAN BLOND 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 g**
EUROPEAN COW SELECTION FOR 60 TO 80 DAYS

VACA GALLEGA SELECCIÓN MEDIA MADURACIÓN, 60 A 80 DÍAS ..... **30,00 €/100 g**
GALICIAN COW SELECTION AGED FOR 60 TO 80 DAYS

BUEY RUBIA GALLEGA MADURADO ..... **60,00 €/100 g**
AGED GALICIAN BLOND 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 €**
SUCKLING 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

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

CON VACA
WITH COW

CENTRO DE LOMO DE VACA (200 g)

RIB-EYE COW STEAK (200 g)

O/OR

CON BUEY
WITH OX

CENTRO DE BUEY GALLEGO MADURADO (100 g)

RIB-EYE STEAK OF GALICIAN MATURED OX (100 g)

+

CENTRO DE LOMO DE VACA (100 g)

RIB-EYE COW STEAK (100 g)

DIGESTIVO LOMO ALTO
LOMO ALTO DIGESTIVE

PIÑA A LA BRASA
GRILLED PINEAPPLE

80,00 €

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 TÓNIC ..... **5,00 €**
LIME AND CELERY SORBET WITH GIN & TONIC

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

- QUESO PICÓN - VACA, OVEJA, CABRA - AZUL PASTA BLANDA
  PICÓN 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
- MAHÓN TIERNO D.O.P. MAHÓN, MENORCA - VACA CURADA PASTA SEMIBLANDA
  TENDER MAHÓN CHEESE D.O.P. 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.

LOMOALTO

RESTAURANT DE CARNS

ALÉRGENOS DE NUESTROS PLATOS
ALLERGENS OF OUR DISHES

ES | EN

JULIO 2022
JULY 2022

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	GLUTEN GLUTEN	CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	HUEVOS EGGS	PESCADO FISH	CACAHUETES PEANUTS	SOJA SOYA	LÁCTEOS DAIRY	FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	APIO CELERY	MOSTAZA MUSTARD	SÉSAMO SESAME	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	MOLUSCOS MOLLUSCS	ALTRAMUCES LUPIN
ENTRANTES FRÍOS **COLD APPETISERS**														
GAZPACHO ANDALUZ CON CREMA DE AGUACATE ANDALUSIAN GAZPACHO WITH AVOCADO CREAM	X					T		T		T	T	X		
ENSALADA DE TOMATES DEL TIEMPO CON VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLA TIERNA SEASONAL TOMATO SALAD WITH TUNA BELLY AND SPRING ONION		T		X								X	T	
ENSALADA DE BURRATA CON BOTARGA E HIGOS BURRATA SALAD WITH BOTTARGA AND FIGS				X	T		X	T				X		
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GUIJUELO CORTADO A MANO ACORN-FED IBERIAN GUIJUELO HAM, CUT BY HAND														

T **PRESENCIA DE ALÉRGENOS**
PRESENCE OF ALLERGENS

X **CONTIENE TRAZAS**
CONTAINS TRACES

JULIO 2022
JULY 2022

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	GLUTEN GLUTEN	CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	HUEVOS EGGS	PESCADO FISH	CACAHUETES PEANUTS	SOJA SOYA	LÁCTEOS DAIRY	FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	APIO CELERY	MOSTAZA MUSTARD	SÉSAMO SESAME	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	MOLUSCOS MOLLUSCS	ALTRAMUCES LUPIN
ENTRANTES CALIENTES **HOT APPETISERS**														
LECHUGA ENTERA A LA BRASA CON AJETES Y VERDURITAS ASADAS CHARCOAL-GRILLED WHOLE LETTUCE WITH GARLIC SPROUTS AND ROASTED VEGETABLES		T		X								X	T	
VERDURAS DE TEMPORADA A LA BRASA CON TOMATE Y HIERBAS FRESCAS GRILLED SEASONAL VEGETABLES WITH TOMATO AND FRESH HERBS														
PUERROS A LA BRASA CON PICAÑA DE VACA CHARCOAL-GRILLED LEEKS WITH MATURED COW PICANHA (CAP OF SIRLOIN)														
ALCACHOFAS Y ESPÁRRAGOS VERDES CONFITADOS A LA BRASA CON SALSA DE ROMESCO CHARCOAL-GRILLED CONFIT ARTICHOKES AND GREEN ASPARAGUS WITH ROMESCO SAUCE	X		T		T	T		X	T		T	X		
CREMOSO DE PATATA TRUFADO CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA, FOIE Y SETAS CREAMY TRUFFLE POTATO WITH LOW-TEMPERATURE COOKED EGG, FOIE AND MUSHROOMS	X		X	T			X							
COCA FINA DE SOBRASADA DE BUEY FLATBREAD WITH OX SOBRASADA (MAJORCAN SAUSAGE)	X							T				X		
RAVIOLI DE CORDERO CON SETAS BRASEADAS Y SU CALDO AL JEREZ VIEJO LAMB RAVIOLI WITH BRAISED MUSHROOMS AND AGED SHERRY BROTH	X		X		T			T	X		T	X		
CROQUETAS DE CECINA DE BUEY OX CECINA CROQUETTES	X	T	X	T			X	T	T	T			T	

T **PRESENCIA DE ALÉRGENOS**
PRESENCE OF ALLERGENS

X **CONTIENE TRAZAS**
CONTAINS TRACES

JULIO 2022
JULY 2022

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	GLUTEN GLUTEN	CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	HUEVOS EGGS	PESCADO FISH	CACAHUETES PEANUTS	SOJA SOYA	LÁCTEOS DAIRY	FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	APIO CELERY	MOSTAZA MUSTARD	SÉSAMO SESAME	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	MOLUSCOS MOLLUSCS	ALTRAMUCES LUPIN
BUEY Y VACA **OX AND COW**														
ENTREMESES LOMO ALTO DE BUEY Y VACA (Cecina artesana premium, chorizo, salchichón, sobrasada y lengua curada) LOMO ALTO'S HORS D'ŒUVRES (Premium artisan cecina, chorizo, saucisson, sobrassada and cured tongue)	X				T			T		T	T	X		
STEAK TARTAR DE BUEY OX STEAK TARTARE	X	T	X	X	T	X	X	T	T	X	T	X	T	
CARPACCIO DE VACA VIEJA MADURADA CON QUESO CASTELLANO AHUMADO MATURED OLD COW CARPACCIO WITH SMOKED CASTILIAN CHEESE							X							
PASTRAMI DE VACA CON VERDURAS ENCURTIDAS BEEF PASTRAMI WITH PICKLED VEGETABLES	T				T		X	T		T	T	X		
CECINA ARTESANA DE VACA VIEJA PREMIUM PREMIUM ARTISAN OLD COW CECINA														

T **PRESENCIA DE ALÉRGENOS**
PRESENCE OF ALLERGENS

X **CONTIENE TRAZAS**
CONTAINS TRACES

JULIO 2022
JULY 2022

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	GLUTEN GLUTEN	CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	HUEVOS EGGS	PESCADO FISH	CACAHUETES PEANUTS	SOJA SOYA	LÁCTEOS DAIRY	FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	APIO CELERY	MOSTAZA MUSTARD	SÉSAMO SESAME	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	MOLUSCOS MOLLUSCS	ALTRAMUCES LUPIN
CHULETAS ENTERAS A LA PARRILLA **GRILLED CHOPS**														
TERNERA BRUNETA BRUNETA VEAL														
VACA EUROPEA FRISONA CORTA MADURACIÓN, 40 A 60 DÍAS SHORT-AGED EUROPEAN FRIESIAN COW FOR 40 TO 60 DAYS														
VACA EUROPEA SIMMENTAL MEDIA MADURACIÓN, 60 A 80 DÍAS MEDIUM-AGED EUROPEAN SIMMENTAL COW FOR 60 TO 80 DAYS														
VACA GALLEGA SELECCIÓN MEDIA MADURACIÓN, 60 A 80 DÍAS GALICIAN COW SELECTION AGED FOR 60 TO 80 DAYS														
VACA VIEJA RUBIA GALLEGA LARGA MADURACIÓN, MÁS DE 90 DÍAS LONG-AGED GALICIAN BLONDE OLD COW, MORE THAN 90 DAYS														
BUEY RUBIA GALLEGA 180 DÍAS DE MADURACIÓN GALICIAN BLOND OX, AGED FOR 180 DAYS														
WAGYU SELECCIÓN NACIONAL WAGYU NATIONAL SELECTION														

T **PRESENCIA DE ALÉRGENOS**
PRESENCE OF ALLERGENS

X **CONTIENE TRAZAS**
CONTAINS TRACES

JULIO 2022
JULY 2022

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	GLUTEN GLUTEN	CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	HUEVOS EGGS	PESCADO FISH	CACAHUETES PEANUTS	SOJA SOYA	LÁCTEOS DAIRY	FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	APIO CELERY	MOSTAZA MUSTARD	SÉSAMO SESAME	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	MOLUSCOS MOLLUSCS	ALTRAMUCES LUPIN
CENTROS DE LOMOS LIMPIOS **RIB-EYE STEAK**														
VACA SELECCIÓN EUROPEA, 60 A 80 DÍAS EUROPEAN COW SELECTION FOR 60 TO 80 DAYS														
VACA GALLEGA SELECCIÓN MEDIA MADURACIÓN, 60 A 80 DÍAS GALICIAN COW SELECTION AGED FOR 60 TO 80 DAYS														
BUEY RUBIA GALLEGA MADURADO AGED GALICIAN BLOND OX														
OTROS CORTES A LA PARRILLA **OTHER GRILLED CUTS**														
ENTRECOT DE TERNERA CON SALSA BEARNESA VEAL ENTRECÔTE WITH BÉARNAISE SAUCE	T		X				X		X	X		X		
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA CHARCOAL-GRILLED VEAL TENDERLOIN														
SUPREMA DE VACA ABERDEEN ANGUS NACIONAL ABERDEEN ANGUS NATIONAL SIRLOIN SUPREME														

T **PRESENCIA DE ALÉRGENOS**
PRESENCE OF ALLERGENS

X **CONTIENE TRAZAS**
CONTAINS TRACES

JULIO 2022
JULY 2022

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	GLUTEN GLUTEN	CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	HUEVOS EGGS	PESCADO FISH	CACAHUETES PEANUTS	SOJA SOYA	LÁCTEOS DAIRY	FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	APIO CELERY	MOSTAZA MUSTARD	SÉSAMO SESAME	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	MOLUSCOS MOLLUSCS	ALTRAMUCES LUPIN
OTRAS CARNES / GUARNICIONES PARA NUESTRAS CARNES **OTHER MEATS / SIDE DISHES FOR OUR MEATS**														
HAMBURGUESA DE BUEY OX BURGER														
COSTILLAR DE CERDO ASADO CON SALSA BARBACOA ROASTED RACK OF PORK WITH BBQ SAUCE	X	T	X	T	T	X	T	T	T	T	T	X	T	
POLLO DE CORRAL A LA BRASA CHARCOAL-GRILLED FREE-RANGE CHICKEN	T								X	X		X		
PALETILLA DE CORDERO LECHAL SUCKLING LAMB SHOULDER														
JARRETE DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA CON CREMOSO DE PATATA TRUFADO VEAL SHANK COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH CREAMY TRUFFLE POTATO							X		X			X		
PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS PICKLED PIQUILLO PEPPERS												X		
PATATAS FRITAS FRENCH FRIES	T											X		
ENSALADA VERDE GREEN SALAD												X		

T **PRESENCIA DE ALÉRGENOS**
PRESENCE OF ALLERGENS

X **CONTIENE TRAZAS**
CONTAINS TRACES

JULIO 2022
JULY 2022

MENÚ DEGUSTACIÓN LOMO ALTO
LOMO ALTO TASTING MENU

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	GLUTEN GLUTEN	CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	HUEVOS EGGS	PESCADO FISH	CACAHUETES PEANUTS	SOJA SOYA	LÁCTEOS DAIRY	FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	APIO CELERY	MOSTAZA MUSTARD	SÉSAMO SESAME	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	MOLUSCOS MOLLUSCS	ALTRAMUCES LUPIN
CROQUETA DE CECINA CECINA CROQUETTE (DRIED BEEF)	X		X				X							
CHORIZO, LONGANIZA, LENGUA Y CECINA CHORIZO, SAUSAGE, TONGUE AND CECINA	T									T	T	X		
STEAK TARTAR STEAK TARTARE	X	T	X	X	T	T	X	T	T	X	T	X	T	
CRUJIENTE DE SOBRASADA CRISPY SOBRASSADA	X					T						X		
CENTRO DE LOMO DE VACA RIB-EYE COW STEAK														
CENTRO DE BUEY GALLEGO MADURADO RIB-EYE STEAK OF GALICIAN MATURED OX														
DIGESTIVO LOMO ALTO LOMO ALTO DIGESTIVE									X					
PIÑA A LA BRASA GRILLED PINEAPPLE							X							

T PRESENCIA DE ALÉRGENOS
PRESENCE OF ALLERGENS

X CONTIENE TRAZAS
CONTAINS TRACES

JULIO 2022
JULY 2022

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	GLUTEN GLUTEN	CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	HUEVOS EGGS	PESCADO FISH	CACAHUETES PEANUTS	SOJA SOYA	LÁCTEOS DAIRY	FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	APIO CELERY	MOSTAZA MUSTARD	SÉSAMO SESAME	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	MOLUSCOS MOLLUSCS	ALTRAMUCES LUPIN
PESCADO **FISH**														
PULPO A LA GALLEGA EN DOS COCCIONES A LA BRASA CON PATATAS TWICE-COOKED CHARCOAL-GRILLED GALICIAN OCTOPUS WITH POTATOES	X	T	X	T									X	
RODABALLO A LA PARRILLA CON PÓCIMA DE GUETARIA GRILLED TURBOT WITH A POTION FROM GUETARIA		T		X								X	T	
PAN **BREAD**														
PAN DE COCA TOSTADO CON TOMATE ACEITE Y SAL TOASTED CRUNCHY FLATBREAD WITH TOMATO, OLIVE OIL AND SALT	X		T			X	T							
DIGESTIVO & QUESOS LOMO ALTO **CHEESES & LOMO ALTO DIGESTIVE**														
SORBETE DE LIMA Y APIO CON GIN TÓNIC LIME AND CELERY SORBET WITH GIN & TONIC									X					
SELECCIÓN DE QUESOS AFINADOS SELECTION OF SMEAR-RIPENED CHEESES	X						X	T	T	T	T	T		

T **PRESENCIA DE ALÉRGENOS**
PRESENCE OF ALLERGENS

X **CONTIENE TRAZAS**
CONTAINS TRACES

JULIO 2022
JULY 2022

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	GLUTEN GLUTEN	CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	HUEVOS EGGS	PESCADO FISH	CACAHUETES PEANUTS	SOJA SOYA	LÁCTEOS DAIRY	FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	APIO CELERY	MOSTAZA MUSTARD	SÉSAMO SESAME	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	MOLUSCOS MOLLUSCS	ALTRAMUCES LUPIN
POSTRES **DESSERTS**														
CHOCOLATE EN TRES TEXTURAS CON CREMA DE VAINILLA Y FRAMBUESAS CHOCOLATE IN THREE TEXTURES WITH VANILLA CREAM AND RED FRUITS	X		X		T		X	T			T	X		
MOUSSE DE FRAMBUESA Y PERA CONFITADA CON VIRUTAS DE CHOCOLATE RASPBERRY AND CANDIED PEAR MOUSSE WITH CHOCOLATE SHAVINGS	X		X		T		X	T			T	X		
LEMON PIE CON NUBES DE MERENGUE CON PURÉ DE FRESA LEMON PIE WITH MERINGUE WITH STRAWBERRY PURÉE	X		X		T		X	T			T	X		
PASTEL CRUJIENTE DE AVELLANAS CON CHOCOLATE LÍQUIDO CRUNCHY HAZELNUT PIE WITH LIQUID CHOCOLATE	X		X		T		X	X			T			
MOUSSE DE MANGO Y LIMÓN, FRAMBUESA Y PURÉ DE FRESA MANGO AND LEMON MOUSSE, RASPBERRIES AND STRAWBERRY PURÉE	X		X		T		X	T			T	X		
PIÑA NATURAL MARINADA CON HINOJO Y ENELDO CON CRUMBLE DE SPECULOOS FRESH PINEAPPLE MARINATED WITH FENNEL AND DILL WITH SPECULOOS COOKIE CRUMBLE	X		X		T		X	T			T	X		
PERAS MACERADAS CON VINO DE CIRUELA CON MENTA FRESCA Y CHIPS DE PERA PEARS MACERATED IN PRUNE WINE WITH FRESH MINT AND PEAR CHIPS			X		T		X	T			T	X		
SELVA NEGRA CON CEREZAS CONFITADAS CON NATA MONTADA Y VIRUTAS DE CHOCOLATE BLACK FOREST CAKE WITH CANDIED CHERRIES WITH WHIPPED CREAM AND CHOCOLATE CHIPS	X		X		T		X	T			T	X		

T PRESENCIA DE ALÉRGENOS
PRESENCE OF ALLERGENS

X CONTIENE TRAZAS
CONTAINS TRACES

JULIO 2022
JULY 2022

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	GLUTEN GLUTEN	CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	HUEVOS EGGS	PESCADO FISH	CACAHUETES PEANUTS	SOJA SOYA	LÁCTEOS DAIRY	FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	APIO CELERY	MOSTAZA MUSTARD	SÉSAMO SESAME	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	MOLUSCOS MOLLUSCS	ALTRAMUCES LUPIN
POSTRES **DESSERTS**														
CHEESECAKE CON FRAMBUESAS Y SPECULOOS CHEESECAKE WITH RED FRUITS AND SPECULOOS	X		X		T		X	T			T	X		
TIRAMISÚ TIRAMISÚ	X		X		T		X	T			T	X		
SURTIDO DE MACARONS DE FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y PISTACHO ASSORTMENT OF MACAROONS STRAWBERRY, VANILLA, CHOCOLATE AND PISTACHIO	X		X			X	X	X			T	X		
HELADOS Y SORBETES: VAINILLA, CHOCOLATE, FRAMBUESA, LIMÓN Y APIO ICE CREAM AND SORBETS: VANILLA, CHOCOLATE, RASPBERRY, LEMON AND CELERY			X				X		X					
POSTRES ARTESANOS HOMEMADE DESSERTS	X		X			X	X	X			T	X		

T **PRESENCIA DE ALÉRGENOS**
PRESENCE OF ALLERGENS

X **CONTIENE TRAZAS**
CONTAINS TRACES

JULIO 2022

JULY 2022