



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 €

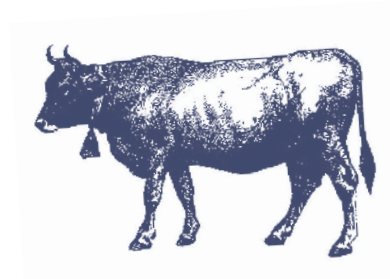
MATURED OLD COW CARPACCIO WITH
SMOKED CASTILIAN CHEESE

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)**

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



NOVIEMBRE 2022
NOVEMBER 2022

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 GLUTEN GLUTEN	 CRUSTACEOS 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														

X PRESENCIA DE ALÉRGENOS
PRESENCE OF ALLERGENS

T CONTIENE TRAZAS
CONTAINS TRACES



NOVIEMBRE 2022
NOVEMBER 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	 DÍÓXIDO 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	

X PRESENCIA DE ALÉRGENOS
PRESENCE OF ALLERGENS

T CONTIENE TRAZAS
CONTAINS TRACES



NOVIEMBRE 2022
NOVEMBER 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	 DÍÓXIDO 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														

X PRESENCIA DE ALÉRGENOS
PRESENCE OF ALLERGENS

T CONTIENE TRAZAS
CONTAINS TRACES



NOVIEMBRE 2022
NOVEMBER 2022

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH														
	GLUTEN GLUTEN	CRUSTACEOS 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 BRUNETTA 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														

X PRESENCIA DE ALÉRGENOS
PRESENCE OF ALLERGENS

T CONTIENE TRAZAS
CONTAINS TRACES



NOVIEMBRE 2022
NOVEMBER 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	 DÍÓXIDO 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														

X PRESENCIA DE ALÉRGENOS
PRESENCE OF ALLERGENS

T CONTIENE TRAZAS
CONTAINS TRACES



NOVIEMBRE 2022
NOVEMBER 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		

X PRESENCIA DE ALÉRGENOS
PRESENCE OF ALLERGENS

T CONTIENE TRAZAS
CONTAINS TRACES



NOVIEMBRE 2022
NOVEMBER 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	 E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	 MOLUSCOS MOLLUSCS	 ALTRAMUCES LUPIN
MENÚ DEGUSTACIÓN LOMO ALTO LOMO ALTO TASTING MENU														
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							

X PRESENCIA DE ALÉRGENOS
PRESENCE OF ALLERGENS

T CONTIENE TRAZAS
CONTAINS TRACES



NOVIEMBRE 2022
NOVEMBER 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	 E-X DÍOXIDO 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		

X PRESENCIA DE ALÉRGENOS
PRESENCE OF ALLERGENS

T CONTIENE TRAZAS
CONTAINS TRACES



NOVIEMBRE 2022
NOVEMBER 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		

X PRESENCIA DE ALÉRGENOS
PRESENCE OF ALLERGENS

T CONTIENE TRAZAS
CONTAINS TRACES



NOVIEMBRE 2022
NOVEMBER 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	 DÍÓXIDO 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		

X PRESENCIA DE ALÉRGENOS
PRESENCE OF ALLERGENS

T CONTIENE TRAZAS
CONTAINS TRACES



NOVIEMBRE 2022
NOVEMBER 2022