



LOMOALTO

RESTAURANT DE CARNS

ES | EN

ENTRANTES FRÍOS

COLD APPETISERS

GAZPACHO ANDALUZ CON CREMA DE AGUACATE	12,00 €
ANDALUSIAN GAZPACHO WITH AVOCADO CREAM	
ENSALADA DE TOMATES DEL TIEMPO CON VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLA TIERNA	16,50 €
SEASONAL TOMATO SALAD WITH TUNA BELLY AND SPRING ONION	
ENSALADA DE BURRATA CON BOTARGA E HIGOS	18,00 €
BURRATA SALAD WITH BOTTARGA AND FIGS	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GUIJUELO CORTADO A MANO	28,50 €
ACORN-FED IBERIAN GUIJUELO HAM, CUT BY HAND	

ENTRANTES CALIENTES

HOT APPETISERS

LECHUGA ENTERA A LA BRASA CON AJETES Y VERDURITAS ASADAS	13,50 €
CHARCOAL-GRILLED WHOLE LETTUCE WITH GARLIC SPROUTS AND ROASTED VEGETABLES	
VERDURAS (*) DE TEMPORADA A LA BRASA CON TOMATE Y HIERBAS FRESCAS	15,50 €
GRILLED SEASONAL VEGETABLES (*) WITH TOMATO AND FRESH HERBS	
PUERROS A LA BRASA CON PICAÑA DE VACA	16,50 €
CHARCOAL-GRILLED LEEKS WITH MATURED COW PICANHA (CAP OF SIRLOIN)	
ALCACHOFAS Y ESPÁRRAGOS VERDES CONFITADOS A LA BRASA CON SALSA DE ROMESCO	24,00 €
CHARCOAL-GRILLED CONFIT ARTICHOKE AND GREEN ASPARAGUS WITH ROMESCO SAUCE	
CREMOSO DE PATATA TRUFADO CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA, FOIE Y SETAS	24,50 €
CREAMY TRUFFLE POTATO WITH LOW-TEMPERATURE COOKED EGG, FOIE AND MUSHROOMS	
COCA FINA DE SOBRASADA DE BUEY	18,00 €
FLATBREAD WITH OX SOBRASADA (MAJORCAN SAUSAGE)	
RAVIOLI DE CORDERO CON SETAS BRASEADAS Y SU CALDO AL JEREZ VIEJO	19,50 €
LAMB RAVIOLI WITH BRAISED MUSHROOMS AND AGED SHERRY BROTH	
CROQUETAS DE CECINA DE BUEY	13,50 €
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	22,50 €
(Cecina artesana premium, chorizo, salchichón, sobrasada y lengua curada)	
LOMO ALTO'S HORS D'ŒUVRES	
(Premium artisan cecina, chorizo, saucisson, sobrasada and cured tongue)	
STEAK TARTAR DE BUEY	26,00 €
OX STEAK TARTARE	
CARPACCIO DE VACA VIEJA MADURADA CON QUESO CASTELLANO AHUMADO	19,50 €
MATURED OLD COW CARPACCIO WITH SMOKED CASTILIAN CHEESE	
PASTRAMI DE VACA CON VERDURAS ENCURTIDAS	18,50 €
BEEF PASTRAMI WITH PICKLED VEGETABLES	
CECINA ARTESANA DE VACA VIEJA PREMIUM	18,50 €
PREMIUM ARTISAN OLD COW CECINA	

CHULETAS ENTERAS A LA PARRILLA

GRILLED CHOPS

TERNERA BRUNETA	77,00 €/kg
BRUNETA VEAL	
VACA EUROPEA FRISONA CORTA MADURACIÓN, 40 A 60 DÍAS	89,00 €/kg
SHORT-AGED EUROPEAN FRIESIAN COW FOR 40 TO 60 DAYS	
VACA EUROPEA SIMMENTAL MEDIA MADURACIÓN, 60 A 80 DÍAS	120,00 €/kg
MEDIUM-AGED EUROPEAN SIMMENTAL COW FOR 60 TO 80 DAYS	
VACA GALLEGA SELECCIÓN MEDIA MADURACIÓN, 60 A 80 DÍAS	130,00 €/kg
GALICIAN COW SELECTION AGED FOR 60 TO 80 DAYS	
VACA VIEJA RUBIA GALLEGA LARGA MADURACIÓN, MÁS DE 90 DÍAS	147,00 €/kg
LONG-AGED GALICIAN BLONDE OLD COW, MORE THAN 90 DAYS	
BUEY RUBIA GALLEGA 180 DÍAS DE MADURACIÓN	210,00 €/kg
GALICIAN BLOND OX, AGED FOR 180 DAYS	
WAGYU SELECCIÓN NACIONAL	190,00 €/kg
WAGYU NATIONAL SELECTION	

GUARNICIONES PARA NUESTRAS CARNES:

PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS, PATATAS FRITAS, ENSALADA VERDE Y CREMOSO DE PATATA TRUFADO.

SIDE DISHES FOR OUR MEATS:

PICKLED PIQUILLO PEPPERS, FRENCH FRIES, GREEN SALAD AND CREAMY TRUFFLE POTATO.

CENTROS DE LOMOS LIMPIOS

RIB-EYE STEAK

VACA SELECCIÓN EUROPEA, 60 A 80 DÍAS 28,00 €/100 g

EUROPEAN COW SELECTION FOR 60 TO 80 DAYS

VACA GALLEGA SELECCIÓN MEDIA MADURACIÓN, 60 A 80 DÍAS 39,00 €/100 g

GALICIAN COW SELECTION AGED FOR 60 TO 80 DAYS

BUEY RUBIA GALLEGA MADURADO 72,00 €/100 g

AGED GALICIAN BLOND OX

GUARNICIONES PARA NUESTRAS CARNES:

PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS, PATATAS FRITAS, ENSALADA VERDE Y CREMOSO DE PATATA TRUFADO.

SIDE DISHES FOR OUR MEATS:

PICKLED PIQUILLO PEPPERS, FRENCH FRIES, GREEN SALAD AND CREAMY TRUFFLE POTATO.

OTROS CORTES A LA PARRILLA

OTHER GRILLED CUTS

ENTRECOT DE TERNERA CON SALSA BEARNESA	28,00 €
VEAL ENTRECÔTE WITH BÉARNAISE SAUCE	
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA	31,00 €
CHARCOAL-GRILLED VEAL TENDERLOIN	
SUPREMA DE VACA ABERDEEN ANGUS NACIONAL	34,00 €
ABERDEEN ANGUS NATIONAL SIRLOIN SUPREME	

OTRAS CARNES

OTHER MEATS

HAMBURGUESA DE BUEY	21,00 €
OX BURGER	
COSTILLAR DE CERDO ASADO CON SALSA BARBACOA	19,00 €
ROASTED RACK OF PORK WITH BBQ SAUCE	
POLLO DE CORRAL A LA BRASA	20,00 €
CHARCOAL-GRILLED FREE-RANGE CHICKEN	
PALETILLA DE CORDERO LECHAL	29,50 €
SUCKLING LAMB SHOULDER	

GUARNICIONES A ESCOGER:

PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS, PATATAS FRITAS, ENSALADA VERDE O CREMOSO DE PATATA TRUFADO.
LA 1ª GUARNICIÓN ESTÁ INCLUIDA, LA SIGUIENTE TIENE UN SUPLEMENTO DE 3,50 €

CHOICE OF GARNISHES:

PICKLED PIQUILLO PEPPERS, FRENCH FRIES, GREEN SALAD OR CREAMY TRUFFLE POTATO.
THE 1ST GARNISH IS INCLUDED, ADDITIONAL GARNISHES HAVE A SURCHARGE OF 3,50 € EACH

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

O/OR

CON BUEY
WITH OX

CENTRO DE LOMO DE VACA (200 g)
RIB-EYE COW STEAK (200 g)

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

88,00 €

125,00 €

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 26,50 €
TWICE-COOKED CHARCOAL-GRILLED GALICIAN OCTOPUS WITH POTATOES

RODABALLO A LA PARRILLA CON PÓCIMA DE GUETARIA 26,00 €
GRILLED TURBOT WITH A POTION FROM GUETARIA

PAN BREAD

SERVICIO DE PAN 3,75 €
BREAD SERVICE

PAN DE COCA TOSTADO CON TOMATE ACEITE Y SAL 4,00 €
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 **6,50 €**

LIME AND CELERY SORBET WITH GIN & TONIC

SELECCIÓN DE QUESOS AFINADOS **17,00 €**

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
- 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, altramuzes, 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.