



LOMOALTO

RESTAURANT DE CARNES

ES | EN

ENTRANTES FRÍOS

COLD APPETISERS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GUIJUELO CORTADO A MANO 28,50 €

ACORN-FED IBERIAN GUIJUELO HAM, CUT BY HAND

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

BRIOCHE, MANTEQUILLA AHUMADA Y ANCHOAS 00 DEL CANTÁBRICO 15,00 €

BRIOCHE, SMOKED BUTTER AND CANTABRIAN ANCHOVIES 00

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

HABAS FINAS CONFITADAS Y BRASEADAS CON MOLLEJA DE VACA 19,50 €

CONFIT AND BRAISED FINE BEANS WITH COW SWEETBREADS

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

CROQUETAS DE CECINA DE BUEY (6 UNIDADES) 13,50 €

OX CECINA CROQUETTES (6 UNITS)

COCA FINA DE SOBRASADA CASERA DE BUEY, MIEL DE CAÑA
Y QUESO DOP MAHÓN-MENORCA 16,50 €

THIN PASTRY WITH HOMEMADE OX SOBRASSADA, CANE HONEY
AND MAHÓN-MENORCA PDO CHEESE

(*) CONSÚLTENOS QUÉ PRODUCTO DE TEMPORADA LE PODEMOS OFRECER.

(*) ASK US WHAT SEASONAL PRODUCT WE CAN OFFER YOU.

BUEY Y VACA OX AND COW

CARPACCIO DE VACA VIEJA MADURADA CON QUESO CASTELLANO AHUMADO	19,50 €
MATURED OLD COW CARPACCIO WITH SMOKED CASTILIAN CHEESE	
STEAK TARTAR DE BUEY	26,00 €
OX STEAK TARTARE	
STEAK TARTAR DE BUEY CON CAVIAR IMPERIAL 10 g	61,00 €
OX STEAK TARTARE WITH CAVIAR IMPÉRIAL 10 g	
CECINA ARTESANA DE VACA VIEJA PREMIUM	18,50 €
PREMIUM ARTISAN OLD COW CECINA	

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:
PIMENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS, PATATAS FRITAS, ENSALADA VERDE O CREMOSO DE PATATA TRUFADO.

SIDE DISHES FOR OUR MEATS:
PICKLED PIQUILLO PEPPERS, FRENCH FRIES, GREEN SALAD OR CREAMY TRUFFLE POTATO.

CHULETAS ENTERAS A LA PARRILLA

GRILLED CHOPS

TERNERA BRUNETA 77,00 €/kg

BRUNETEA 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 O CREMOSO DE PATATA TRUFADO.

SIDE DISHES FOR OUR MEATS:

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

OTROS CORTES A LA PARRILLA

OTHER GRILLED CUTS

BAVETTE DE VACA VIEJA A LA BRASA	24,00 €
GRILLED OLD COW BAVETTE	
PICAÑA DE VACA EUROPEA A LA BRASA	26,75 €
GRILLED EUROPEAN COW Picanha	
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	
T-BONE DE VACA VIEJA A LA BRASA	80,00 €/kg
GRILLED OLD COW T-BONE	

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

OTRAS CARNES

OTHER MEATS

PICANTÓN AL HUMO DE BRASA 20,50 €

GRILLED SMOKED POUSSIN

CORTES DE IBÉRICOS A LA BRASA (PLUMA, LAGARTO Y SECRETO) 28,00 €

GRILLED IBERIAN CUTS (PEN, LOIN DRAWSTRING AND SECRET)

ARROZ SECO DE CHULETÓN DE VACA EUROPEA - MÍN. 2 PERSONAS 28,00 € *

DRY RICE OF EUROPEAN COW RIBEYE - MIN. 2 PEOPLE

CARRILLERA DE VACA VIEJA GUISADA CON ESCALOPE DE FOIE 26,50 €

STEWED OLD COW CHEEK WITH FOIE ESCALOPE

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

* POR PERSONA
PER PERSON

EXPERIENCIA LOMO ALTO

LOMO ALTO EXPERIENCE

LÁMINAS DE LENGUA DE BUEY CON PIMIENTA DE SECHUAN Y TÁRTARA
SLICES OF OX TONGUE WITH SECHUAN AND TARTAR PEPPER

CROQUETA DE CECINA
CECINA CROQUETTE (DRIED BEEF)

TARTAR DE BUEY MADURADO, ALIÑADO AL MOMENTO, CON PAN DE BRIOCHE
MATURED OX TARTARE, SEASONED ON THE SPOT, WITH BRIOCHE BREAD

CARPACCIO DE VACA MADURADA, QUESO CASTELLANO AHUMADO Y CEBOLLA
MATURED COW CARPACCIO, SMOKED CASTILIAN CHEESE AND ONION

HABAS FINAS CONFITADAS Y BRASEADAS CON MOLLEJA DE VACA
CONFIT AND BRAISED FINE BEANS WITH COW SWEETBREADS

COCA FINA DE SOBRASADA CASERA DE BUEY, MIEL DE CAÑA Y QUESO DOP MAHÓN-MENORCA
THIN PASTRY WITH HOMEMADE OX SOBRASSADA, CANE HONEY AND MAHÓN-MENORCA PDO CHEESE

CON VACA WITH COW

O/OR

CON RUBIA GALLEGA WITH GALICIAN BLONDE

**CHULETÓN DE VACA EUROPEA,
MADURACIÓN 40-60 DÍAS**

**CHULETÓN DE VACA RUBIA GALLEGA,
MADURACIÓN 80-120 DÍAS**

**EUROPEAN COW T-BONE STEAK,
MATURED FOR 40-60 DAYS**

**GALICIAN BLONDE COW T-BONE STEAK,
MATURED FOR 80-120 DAYS**

DIGESTIVO LOMO ALTO
LOMO ALTO DIGESTIVE

HOJALDRE DE CHICHARRONES DE BUEY CON ARÁNDANOS AHUMADOS Y HELADO DE CAFÉ CANELA
OX CRACKLING PUFF PASTRY WITH SMOKED BLUEBERRIES AND CINNAMON COFFEE ICE CREAM

85,00 €

115,00 €

IMPORTE MENÚ POR PERSONA, SERVICIO EN MESA COMPLETA. NO INCLUYE BEBIDAS.
MENU PRICE PER PERSON, COMPLETE TABLE SERVICE. DRINKS NOT INCLUDED.

PESCADO FISH

PULPO A LA GALLEGA EN DOS COCCIONES A LA BRASA CON PATATAS 26,50 €

TWICE-COOKED CHARCOAL-GRILLED GALICIAN OCTOPUS WITH POTATOES

COSTILLAR DE RODABALLO CON POCIÓN DE GUETARIA 32,00 €

RACK OF TURBOT WITH POTION FROM GETARIA

CARABINERO A LA BRASA (PIEZA) 28,00 €

GRILLED SCARLET SHRIMP (PIECE)

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

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, cacahuets, 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.

