



CARTA



Carpaccio de picaña de vaca con vinagreta de hierbabuena y pistacho / 18€

Criollo de rancio con chimichurri / 10€

Steak tartar con tuétano a la brasa / 23€

Cogollos a la brasa con papada / 16€

Puerros a la brasa con queso curado y romescu / 13€

Coliflor con espuma de huevo y gel de ajo negro / 15€

Cuchareo / 13€ p/p

Pluma de cerdo / 20€

Chuleta de vaca / 85€ el kg

Chuleta de ternera / 49€ el kg

Cordero a la estaca (solo comidas y por encargo) / 38 p/p

Patatas sazonadas / 6€

Pimientos asados / 9€

Ensalada verde y cherrys / 5€

Torrija con plátano a la brasa y miel 79 / 10€

Tabla de quesos Cantagrullas con mermelada y frutos secos / 13€

Tarta de manzana de Pili / 7€

Tarta de 5 chocolates Julián Arranz (Pedrajas) / 11€

* Servicio de pan y aceite/mantequilla / 1,50€ p/p



RECOMENDADO
Guía Repsol 2025



MICHELIN
2026



CARTA



Carpaccio de picaña de vaca con vinagreta de hierbabuena y pistacho / 18€  

Criollo de rancio con chimichurri / 10€ 

Steak tartar con tuétano a la brasa / 23€     

Cogollos a la brasa con papada / 16€   

Puerros a la brasa con queso curado y romescu / 13€    

Calabacín con espuma de huevo y gel de ajo negro / 15€   

Cuchareo / 13€ p/p

Pluma de cerdo / 20€ 

Chuleta de vaca / 85€ el kg

Chuleta de ternera / 49€ el kg

Cordero a la estaca (solo comidas y por encargo) / 38 p/p

Patatas sazonadas / 6€ 

Pimientos asados / 9€

Ensalada verde y cherrys / 5€ 

Torrija con plátano a la brasa y miel 79 / 10€   

Tabla de quesos Cantagrullas con mermelada y frutos secos / 13€  

Tarta de manzana de Pili / 7€   

Tarta de 5 chocolates Julián Arranz (Pedrajas) / 11€   

* Servicio de pan y aceite/mantequilla / 1,50€ p/p





MENU



Beef picanha carpaccio with mint and pistachio vinaigrette / 18€

Rancio wine criollo sausage with chimichurri/ 10€

Steak tartar with grilled bone marrow/ 23€

Grilled lettuce hearts with homemade bacon/ 16€

Grilled leeks with cured cheese and romesco sauce / 13€

Zucchini with egg foam and black garlic gel /15€

“Dish to eat with a spoon” / 13€ p/p

Pluma pork /209€

Cow rib steak / 85€ el kg

Beef rib steak / 49€ el kg

Bonfire roasted lamb (lunch time only and by order) / 38 p/p

Spiced potatoes / 6€

Roasted red peppers / 9€

Green salad and cherry tomatoes / 5€

French fried bread (torrija) with grilled banana and Honey 79 / 10€

Cantagrullas cheese board with jam and nuts / 13€

Pili's Apple Pie/ 7€

Julián Arranz's 5 chocolate cake (Pedrajas) / 11€

* Bread and oil/butter service / 1,50€ p/p



RECOMENDADO
Guía Repsol 2025



MICHELIN
2026

