



CARTA

APERITIVOS

Pan de ajo	2,2€
Pan de masa madre crujiente con ajo y perejil	
Aceitunas ConAcento	4,50€
Aceituna en panko con mayonesa de piparra	
Gilda tradicional	2,50€
Aceituna gordal, piparra yanchoa.	
Tosta Matrimonio	4€/ud
Anchoa y boquerón marinados, sobre cremosa mantequilla de oveja	
Plato de jamón	20€
Selección de jamón 100% ibérico montesierra	
Plato de queso	12€
Queso añejo de 1972 LOS VAZQUEZ	

ENTRANTES

Tosta de atún rojo de almadraba <i>Recomendado</i>	7€
Atún rojo sobre pan tostado crujiente con mayonesa de sésamo y soja, coronado con trufa	
Tataki de atún de almadraba	14€
Tataki de atún macerado en soja, sellado a la brasa, servido en salsa ponzu con mayonesa de sésamo y puerro frito	
Tartar Ibérico	12,50€
Salchichón ibérico picado fino, sobre helado salado de mostaza artesanal	
Bikini de Steak Tartar <i>Recomendado</i>	14€
Steak tartar sobre pan brioche dorado en mantequilla, con mayonesa de piparra y anchoa. 2 Uds	
Nigiri de Presa Ibérica <i>Recomendado</i>	14€
Nigiri de presa ibérica jugosa a la brasa sobre arroz de sushi con salsa teriyaki coronado con foie y mayonesa japonesa. 6 Uds	
Empanada Criolla	8€
Empanadas argentinas caseras de carne especiada al estilo criollo. 2 UDs	

Nuestras bravas, ¡Muy bravas! 12,50€
Patatas fritas crujientes con nuestra espuma de salsa brava con un toque picante 7€ (Media)



Croquetas 10,50€
Croquetas cremosas con bechamel de jamón ibérico y pollo coronadas con un velo de jamón ibérico 6€ (Media)



Flamenquín 12,50€
Flamenquín cordobés a nuestra manera, con parmentier y pincelado con salsa de oloroso



Formentereña *Recomendado* 19,50€
Carabinero rojo a la brasa con huevo camperos, y patatas fritas crujientes



Tortilla ConAcento 12,50€
Tortilla de patatas jugosa semilíquida con jamón ibérico, cebolla caramelizada y espuma de queso de cabra



Torreznos Con Patatas Y Huevos 12€
Torreznos crujientes, patatas paja y huevos camperos. Un clásico irresistible



Alcachofas a la brasa 13,50€
Alcachofas a la brasa con velo de papada ibérica y foie

Parrillada de verduras 12,50€
Verduras frescas de temporada asadas a la parrilla (ideal para compartir)

ENSALADAS

Ensalada César 13€
Servida sobre una cesta de queso parmesano, con lechuga romana crujiente, pollo a la brasa, crutones y nuestra salsa cesar casera



Ensalada de temporada 13,50€
Lo mejor de cada temporada



CARNES

Solomillo de ternera 23€
Solomillo de ternera nacional, tierno y jugoso



Solomillo al Foie 25€
Solomillo de ternera con nuestro medallón de foie y salsa de setas shiitake



Lomo Bajo 45 días de maduración *Recomendado* 26€
Lomo bajo jugoso a la brasa con piedra para terminar en mesa



Entraña *Recomendado* 23€
Entraña de angus a la brasa



Presa de Angus 24€

Presa de angus selección a la brasa



Abanico Ibérico 22€

Abanico ibérico, jugoso con infiltración perfecta a la brasa



Presa Ibérica *Recomendado* 22€

Presa ibérica de bellota a la brasa, jugosa y tierna



PESCADOS

Solomillo de atún rojo de almadraba *Recomendado* 24€

Solomillo de atún rojo de almadraba a la brasa sobre una base de pimientos y cebolla al estilo wok con salsa teriyaki



Pata de pulpo 22€

Pata de pulpo a la brasa con toque ahumado sobre parmentier



Lubina a la bilbaína 20€

Lubina a la brasa a la bilbaína



POSTRES

Torrija *Recomendado* 6,50€

Torrija de pan brioche dorada, con helado artesanal de caramelo salado



Tiramisú 6,50€

Clásico italiano con mascarpone cremoso, café y cacao



Tarta de Queso 6,50€

Estilo New York, cremosa y suave con base crujiente



Coulant de chocolate 6,50€

Coulant de chocolate de helado de vainilla



Helados Artesanales 5,50€

Helados de elaboración artesanal, pregunta por los sabores del día



CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS

Glorioso Crianza	17€
Clásico, equilibrado y con barrica moderada.	3€ (COPA)
Disfrutando 0,0	19€
Tinto sin alcohol, ligero y afrutado.	3€ (COPA)
Claus	18€
Suave, aromático y muy redondo en boca.	3€ (COPA)
Finca Antigua Unico	19€
Tradicional, redondo y de tanino suave.	3€ (COPA)
Viuda Negra	20€
Fresco, vibrante y con fruta roja crujiente.	4€ (COPA)
Las Tetas De La Sacristana	22€
Potente, frutal y con mucho carácter.	4€ (COPA)
Juan Gil ET. Plata	25€
Potente, moderno y con fruta madura.	4€ (COPA)
Antídoto 2024	29€
Fresco, delicado y con perfil atlántico.	
Secreto	29€
Intenso, expresivo y con final persistente.	
Primitivo	30€
Denso, especiado y con mucha fruta.	
Pago de Capellanes	32€
Elegante, profundo y con gran equilibrio.	
Venta La Vacas	34€
Redondo, frutal y muy equilibrado.	
Camins del Priorat	41€
Mineral, vibrante y con carácter mediterráneo.	
Habla 29	42€
Sedoso, aromático y con fruta madura.	
Bosque de Matasnos	44€
Complejo, profundo y muy elegante.	
Matarromera	45€
Clásico, corpulento y con barrica marcada.	
Malabrigo	45€
Potente, estructurado y de gran intensidad.	
Malleolus Cosecha	47€
Elegante, potente y con tanino pulido.	
San Roman	49€
Potente, especiado y con mucha complejidad.	
Pago De Carraovejas	48€
Sedoso, equilibrado y muy aromático.	

Sierra Cantabria Col. Privada	67€
Complejo, elegante y con gran finura.	
Victorino	70€
Estructurado, firme y de gran carácter.	
Flor de Pingus	213€
concentrado, frutal y muy equilibrado.	
La Nieta 2022	190€
Exclusivo, profundo y de enorme elegancia.	

VINOS BLANCOS

Solagüen	17€
Joven, fresco y con notas florales.	3€ (COPA)
Finca Monteperdoso	17€
Afrutado, amable y muy fácil de beber.	3€ (COPA)
Viña Zorzal	18€
Seco, aromático y con buena acidez.	3,5€ (COPA)
Juan Gil Moscatel	18€
Aromas intensos, dulce ligero y muy floral.	3,5€ (COPA)
La Levantadas	19€
Aromático, fresco y muy frutal en boca.	3,5€ (COPA)
La poda	19€
Ligero, mineral y de paso muy suave.	3,5€ (COPA)
Nivarius	19€
Blanco riojano fresco, cítrico y equilibrado.	4€ (COPA)
Mara Moura	23€
Gallego fresco, muy aromático y vibrante.	4€ (COPA)
Casal de Arman	26€
Elegante, frutal y con gran expresión.	
Finca Las Yeguas	26€
Equilibrado, frutal y de final suave.	
Pazo San Mauro	27€
Albariño fresco, cítrico y muy aromático.	
Javier Sanz Fermentado	28€
Creoso, elegante y con notas de barrica.	

VINOS ROSADO

Sierra Cantabria	19€
Fino, fresco y con fruta roja suave.	4€ (COPA)

ESPUMOSOS & CHAMPAGNE

Alma Atlantica

17€

Frizzante, muy fresco y ligero en boca.

3€ (COPA)

Croft Twist

17€

Dulce, ligero y con burbuja muy fina.

3€ (COPA)

Umbretum

28€

Afrutado, agradable y muy fácil de beber.

Andre Clouet

67€

Champagne elegante, seco y de burbuja fina.



CON ACENTO BRASERÍA

CARNES AL CORTE

LOMO BAJO

Lomo bajo rubia gallega (+45 días) 10€/100 gr

Corte mínimo: 300 gr

Lomo bajo simmental centro europa (+45 días) 11€/100 gr

Corte mínimo: 300 gr

Lomo bajo la finca selección (+60 días) 13€/100 gr

Corte mínimo: 300 gr

CHULETÓN

Chuletón rubia gallega (+45 días) 9€/100 gr

Corte mínimo: de hueso

Chuletón simmental centro europa (+45 días) 10€/100 gr

Corte mínimo: de hueso

Chuletón la finca selección (+60 días) 12€/100 gr

Corte mínimo: de hueso