



ASADOR DE LEÑA EL CHAPARRAL

PARA IR COMPARTIENDO

	Variedad de queso viejo gran reserva con frutos rojos y un toque de miel de azahar <i>Cheeseboard with red berries / Plateau de fromages avec baies rouges</i>	12,50 €
	Ensalada campesina (solo hortalizas y verduras variadas) <i>Mixed salad (only vegetables) / Salade mixte (uniquement des légumes mélangés)</i>	10,00 €
	Tomate mar azul con lomo de melva y aove <i>Tomato with frigate tuna loin and olive oil / Tomato avec l'échine de thon de la frégate et huile d'olive</i>	10,95 €
	Ensalada templada del mar con gambón, calamares y gulas <i>Warm sea salad with prawns, squid and eels / Salade de mer chaude avec crevettes, calmars et anguilles</i>	12,50 €
	Crujiente de espinacas sobre tosta de cereal con dulce membrillo, nueces, feta y miel mostaza <i>Crispy spinach crisp on cereal toast with sweet quince, walnuts, feta cheese and honey mustard</i> <i>Croustillant d'épinards sur toast de céréales avec coing doux, noix, feta et moutarde au miel</i>	12,50 €
	Migas a la leña (solo los fines de semana) <i>Migas our style (weekends only) / Migas</i>	8,00 €
	Mezcla de quesos con tomate seco a la siciliana sobre pan a la leña con un toque de aceite de ajo <i>Cheese mix with Sicilian dried tomato on wood-fired bread with a touch of garlic oil</i> <i>Mélange de fromages avec tomates séchées siciliennes sur pain cuit au feu de bois avec une touche d'huile à l'ail.</i>	10,95 €
	Panaderas gratinadas a los tres quesos con bacon, taquitos de ibérico y huevo frito <i>Potatoes au gratin with three cheeses with bacon, diced Iberian pork and fried egg</i> <i>Pommes de terre gratinées aux trois fromages avec bacon, dés de porc ibérique et œuf au plat</i>	11,00 €
	Croquetas de jamón ibérico (sin gluten) <i>Iberian ham croquettes (gluten and lactose free) / Croquettes de jambon ibérique (sans gluten ni lactose)</i>	10,95 €
	Croquetas de ternera angus 4,941 ✎ <i>Angus beef croquettes / Croquettes de bœuf Angus</i>	10,50 €
	Croquetas de secreto ibérico con miel <i>Croquettes of Iberian secret with honey / Croquettes de secret ibérique au miel</i>	10,95 €
	Croquetas de berenjena y queso de cabra <i>Croquettes of aubergine and goat cheese / Croquettes d'aubergines et de fromage de chèvre</i>	10,50 €
	Croquetas de pulpo con alioli y pimentón <i>Octopus croquettes with aioli and paprika / Croquettes de pieuvre avec aioli et paprika</i>	10,50 €
	Surtido de croquetas variadas <i>Homemade croquettes / Croquettes faites à la maison</i>	11,95 €
	Chorizo criollo a la brasa con cheddar y chimichurri <i>Grilled chorizo with melted cheese and chimichurri sauce / Chorizo grillé avec fromage fondu et sauce chimichurri</i>	10,95 €

PLATOS VEGANOS

	Parrillada de verduras seleccionadas a la brasa <i>Grilled selected grilled vegetables / Légumes grillés sélectionnés</i>	11,95 €
	Wok de verduras con arroz Thai Aromatizado <i>Vegetable Wok with Aromatic Thai Rice / Wok de légumes avec riz thaï aromatique</i>	11,95 €
	Poke de arroz salvaje (lechuga, tofu, acuacate, cherry, maíz, cebolla crujiente, edamame y sriracha mayo) <i>Wild rice poke / Riz sauvage poke</i>	10,95 €

OTROS PLATOS

	Salteado de setas variadas con paté de pato caramelizado <i>Sautéed mixed mushrooms with caramelized duck pate / Champignons mélangés sautés au pâté de canard caramélisé</i>	11,95 €
	Alcachofas fritas con daditos de almendra y jamón ibérico <i>Fried artichokes with diced almonds and Iberian ham / Artichauts frits avec dés d'amandes et jambon ibérique</i>	10,50 €
	Sopa de puchero cocinada en leña en orza de barro <i>Soup in a wood-fired clay pot (puchero) / Soupe à l'argile cuite au feu de bois</i>	7,50 €
	Revuelto de bacalao dorado y pimientos dulces <i>Scrambled eggs with golden cod and sweet peppers / Œufs brouillés à la morue dorée et aux poivrons doux</i>	11,95 €

PESCADOS

	Lomo de atún rosa a la plancha <i>Grilled tuna loin / Longe de thon grillée</i>	12,75 €
	Lomo de dorada en su salsa <i>Sea bream loin in sauce / Longe de daurade en sauce</i>	12,50 €
	Merluza confitada con miel y piñones <i>Hake confit with honey and pine nuts / Merlu confit au miel et aux pignons de pin</i>	12,50 €
	Huevos rotos con chipirón y pimientos <i>Scrambled eggs with baby squid and peppers / Œufs brouillés avec petits calmars et poivron</i>	12,95 €
	Pulpo a la brasa (400 gr.) <i>Grilled octopus / Pieuvre grillée</i>	19,00 €

NUESTRAS CARNES A LA PARRILA

	Pechuga de pollo <i>Chicken breast / Filet de poulet</i>	11,00 €
	Brocheta de ternera, cerdo y pollo con verduras <i>Beef, pork and chicken kebab with vegetables / Brochette de bœuf, porc et poulet avec légumes</i>	16,00 €
	Churrasco de cerdo ibérico <i>Iberian pork churrasco / Churrasco ibérique</i>	12,50 €
	Solomillo de cerdo ibérico <i>Iberian pork tenderloin / Bifteck de surlonge ibérique</i>	16,00 €
	Secreto de bellota extra <i>Iberian acorn extra secret / Porc ibérique</i>	17,50 €
	Presa ibérica de bellota <i>Extra iberian prey / Porc ibérique</i>	17,95 €
	Tira de vaca gold cebona (presa de vaca) <i>Extra beef tenderloin / Filet de bœuf</i>	13,95 €
	Entrecot de ternera especial (325 gr.) <i>Premium beef entrecote (325 gr.) / Entrecôte de veau Premium</i>	19,50 €
	Solomillo de ternera premium (300 gr.) <i>Premium beef tenderloin / Filet de bœuf de première qualité</i>	24,50 €
	Chuletón de vaca (maduración 25-30 días. 800-1.000 gr.) <i>Ripened beef ribeye / Bifteck d'aloyau de bœuf affiné</i>	65,00 €
	T-Bone de vaca (maduración 25-30 días. 500-600 gr.) <i>T-bone matured cow / Vache maturée T-Bone</i>	57,00 €
	Chuletitas de cordero lechal (8 uds.) <i>Suckling lamb chop (8 units) / Côtelette d'agneau de lait (8 pcs.)</i>	19,00 €
	Hamburguesa de ternera y queso (200 gr.) <i>Simple beef burger / Burger de bœuf</i>	9,00 €
	Hamburguesa de ternera especial (con bacon, 3 verdes y cheddar. 200 gr.) <i>Beef burger with grilled bacon, 3 greens and cheddar cheese</i> <i>Burger de bœuf avec bacon grillé, 3 légumes verts et fromage cheddar</i>	10,50 €
	Hamburguesa de buey en pan negro (3 verdes y cheddar, pimientos dulces y un toque de gaucha. 200 gr.) <i>Beef burger on black bread / Burger de bœuf sur pain noir</i>	12,95 €
	Hamburguesa de pollo crujiente (con 3 verdes, tomate, queso crema y cebolla crujiente. 200 gr.) <i>Crispy chicken burger / Hamburger de poulet croustillant</i>	11,50 €
	Cochinito a la leña (solo fines de semana o encargo. 1/4. 2 pax) <i>Wood-fired suckling pig / Cochon de lait cuit au feu de bois</i>	40,00 €

POSTRES CASEROS

Carrito de postres explicado por nuestros camareros <i>Homemade desserts (ask our waiters) / Desserts faits maison (demandez à nos serveurs)</i>	4,50 €
--	--------

