



## RESTAURANTE

### — ENTRANTES —

Empanadillas de rabo de toro con salsa de chocolate al vino tinto.....	<b>10.80€</b>
Jamón ibérico recebo con tomaca.....	<b>18.10€</b>
Surtido de ibéricos con tomaca.....	<b>17.50€</b>
Huevos rotos <b>El Rescoldo</b> .....	<b>11.80€</b>
Parrillada de verduras -oliva virgen extra y sal Maldon- .....	<b>09.90€</b>
Pulpo a la plancha con Ali-Oli y patata cachelo.....	<b>18.50€</b>
Habitas baby salteadas con boletus confitados y huevo frito.....	<b>14.80€</b>
Foie micuit y confitura de frutas del bosque.....	<b>12.20€</b>
Brick de langostinos con crema de queso y tomate dulce.....	<b>12.50€</b>

### — ENSALADAS —

Ensalada templada de tomate confitado y rulo de cabra albardado en jamón ibérico.....	<b>10.10€</b>
Ensalada de tomate de mata con ventresca de bonito .....	<b>09.60€</b>
Ensalada César .....	<b>09.60€</b>
Salmorejo con jamón ibérico y huevo duro.....	<b>07.10€</b>

### — PASTAS, SOPAS Y ARROCES —

Wok de pollo con tallarines.....	<b>10.90€</b>
Wok de solomillo de ternera con tallarines en salsa de soja .....	<b>12.90€</b>
Sopa de mariscos .....	<b>09.80€</b>
Sopa castellana .....	<b>07.10€</b>
Arroz meloso con hongos y foie.....	<b>13.80€</b>
Arroz <b>El Rescoldo</b> .....	<b>13.50€</b>
Arroz con bogavante .....	<b>19.90€</b>
Cocido Maragato por encargo.....	<b>17.90€</b>

### — ASADOS —

Pierna de cordero lechal .....	<b>17.00€</b>
Paletilla de cordero lechal (por encargo) .....	<b>19.90€</b>
1/4 Cordero lechal (mínimo 2 pax.) (por encargo) Precio por persona .....	<b>18.50€</b>
Cochinillo (mínimo 2 pax) (por encargo) Precio por persona .....	<b>19.40€</b>



## RESTAURANTE

### — PESCADOS —

Esturión confitado en aceite de arbequina sobre sanfaina de verduras con hongos y arena de panceta .....	<b>18.90€</b>
Emparedado de corvina a la plancha y hortalizas salteadas con foie al Pedro Ximénez .....	<b>17.50€</b>
TranCHA de merluza a la marinera con mejillones y langostinos .....	<b>18.70€</b>
Taco de bacalao al horno con manitas de cerdo estofadas al pimentón dulce.....	<b>18.90€</b>
Lomo de merluza plancha y espagueti de calamar con verduras .....	<b>18.50€</b>
Tataki de bonito con costra de bacon y pimienta rosa con salsa de soja a la miel .....	<b>18.90€</b>

### — CARNES —

Entrecot de buey a la plancha .....	<b>17.90€</b>
Chuletón de buey fileteado .....	<b>21.50€</b>
Chuletón de buey a la piedra (mínimo 2 pax.) Precio/persona .....	<b>19.90€</b>
Medallón de solomillo de buey -queso azul, foie o queso cabra-.....	<b>22.90€</b>
Milhoja de presa ibérica rellena de foie y cebolla dulce con salsa de frambuesa.....	<b>18.10€</b>
Cilindro de rabo de toro deshuesado estofado al vino tinto.....	<b>18.10€</b>
Chuletilla de cordero lechal plancha .....	<b>19.80€</b>

### — HAMBURGUESAS —

Hamburguesa de ternera con queso de cabra.....	<b>10.20€</b>
Hamburguesa de ternera El Rescoldo .....	<b>10.20€</b>

### — POSTRES —

Tarta big cake de chocolate con helado de vainilla y chocolate caliente .....	<b>05.10€</b>
Empanadilla de queso y membrillo.....	<b>04.90€</b>
Coulán de avellana y chocolate al aroma de yozu con sorbete de mandarina.....	<b>05.50€</b>
Tarta fina de manzana templada con helado de yogur .....	<b>05.10€</b>
Brownie con helado de vainilla y chocolate caliente .....	<b>04.90€</b>
Tartita Massini con helado de chocolate y menta.....	<b>05.10€</b>
Crema de arroz con leche y sorbete de mandarina.....	<b>04.25€</b>
Copa de helado el Rescoldo.....	<b>04.25€</b>