



La Pampa

A S A D O R

UN ASADOR TRADICIONAL, CON ALMA RENOVADA

En La Pampa entendemos el asador como una forma de respetar el producto.

Seleccionamos cada materia prima, cuidamos sus tiempos y dejamos que el fuego haga su parte.

Una cocina de raíces, donde tradición y producto se encuentran con una mirada actual.

El producto, el fuego y el tiempo marcan nuestro camino.

PARA ABRIR

Producto y sabor para abrir la mesa.

Tomate Raf de La Cañada	18 €
Tomate Raf · ventresca · aguacate · cebolla morada	24 €
Anchoas del Cantábrico <i>(Mantequilla de pimientos del piquillo · mantequilla de café)</i>	24 €
Jamón de Bellota 100% Ibérico	28 €
Queso curado Don Apolonio <i>(Malagón, Ciudad Real)</i>	12/16 €
Croqueta cremosa de la casa	2,50 €/ud.
Ensaladilla rusa · torrezno crujiente	12/16 €
Pimiento del piquillo relleno de rabo de toro <i>(Puré de patata y tuétano · jugo de su guiso · chocolate blanco · shichimi togarashi)</i>	5 €/ud.
Huevos ecológicos de corral · puntilla · patata · jamón ibérico	16 €
Tosta de foie · crema de boniato asado	5 €

HUERTA · FUEGO

Verduras, brasa y producto.

Pimiento Palermo a la brasa · su jugo · ventresca · piparra	9/14 €
Berenjena a la brasa · holandesa · morcilla Angus · piñones	12/16 €
Setas al wok · papada ibérica · huevo a 65 °C	16 €
Verduras de temporada a la brasa	14 €

MAR · BRASA

Del mar a la brasa.

Bacalao Barquero · pil-pil · ajos fritos · piel crujiente	24 €
Kokotxas de bacalao Barquero · pil-pil · ajos fritos · piel crujiente	24 €
Tarantelo de atún rojo de almadraba Gadir · verduras a la brasa	26 €/250 g
Pulpo seco de Adra	26 €

LA BRASA

Selección, fuego y elaboraciones de la casa.

VACUNO

Selección La Pampa · piezas seleccionadas en exclusiva para nuestra casa.

Lomo bajo de vaca · alta maduración (Para terminar al brasero · mínimo 300 g por mesa)	8 €/100 g
Chuletón de vaca finlandesa (Brasero opcional)	90 €/kg
T-Bone de vaca nacional (Brasero opcional)	95 €/kg

SOLOMILLO

Tataki de solomillo de vaca · tuétano · trufa	24 €
Steak tartar de solomillo de vaca · tuétano · yema	24 €
Solomillo de vaca a la brasa · demi-glace · crema de patata asada y tuétano · hierbas aliñadas	26 €
Solomillo de vaca · foie · salsa de Oporto · crema de patata asada y tuétano · hierbas aliñadas	28 €

COCCIÓN LENTA

Oreja de cochinitillo crujiente · crema de patata asada y tuétano · demi-glace · lima	21 €
Costillar de cerdo glaseado · demi-glace · puré de apionabo y tuétano · hierbas aliñadas · manzana	25 €
Mollejas de cabrito · ajo · demi-glace · lima	24 €

LOS ASADOS

Lechazo asado	54 €/kg
Cochinitillo asado Patatas a lo pobre	50 €/kg

PARA TERMINAR

Dulces con identidad y equilibrio.

Tarta de queso al horno	8 €
Torrija • yogur griego • vainilla • helado de leche merengada	7,50 €
Tarta de whisky	7,50 €
Flan de huevo tradicional	7 €
Fruta de temporada a la brasa	8 €
Fruta de temporada	7 €