



La Pampa

A S A D O R

En nuestro asador celebramos el producto de cercanía y la cocina con alma. Apostamos por ingredientes de alta calidad, muchos de ellos cultivados, pescados o elaborados en nuestra tierra.

Cada plato está pensado para emocionar, compartir y descubrir.

Bienvenidos a una experiencia gastronómica que respira Mediterráneo, técnica y sabor.

PARA COMPARTIR

Sabores intensos, perfectos para abrir boca.

Jamón Ibérico 100% Bellota

Queso Apolonio

Carpaccio de Txuleta con Vinagreta
de Aceitunas negras y queso Parmesano

Carpaccio de Carabinero
con Aceite Yuzu y cebolla crujiente

Pulpo Seco de Adra

Quisquilla de Adra

Lata de Anchoas con mantequilla

Lata de Anchoas sobadas a mano en mariposa

Huevos Ecológicos fritos con puntilla
patatas y Jamón Ibérico

Kokotxa de Bacalao de Autor “El Barquero” al Pil Pil

Croquetas de Jamón Ibérico o Boletus

Ensaladilla Rusa cremosa con Torreznos de Soria

Tosta de Pan Brioche con Foie caramelizado
y Boniato asado

Tatakya de Buey con Trufa y Tuétano asado a la parrilla

Mollejas de Cabrito fritas con Ajos

VERDURAS DE NUESTRO CAMPO

Frescura, sabor y respeto por el origen.

Tomate Raf de La Cañada

Tomate Raf de La Cañada con aguacate,
cebolla morada y ventresca

Setas saltadas al Wok con lascas de Papada Ibérica
y Huevo cocinado a baja temperatura 65°C

Pimientos Palermo asados a la llama
con Ventresca de Bonito y Piparras

Berenjena gratinada con Salsa Holandesa,
Morcilla y Piñones asados

CARNES DE BRASERO

Cortes nobles, maduración y fuego.

Lomo de Vaca Simental (Dry Aged)

Lomo Alto de Vaca Frisona Danesa (Dry Aged)

CARNES DE NUESTRA PARRILLA Y ELABORADAS

Sabores directos, cocción precisa.

Chuletón de Vaca Danesa (Dry Aged)

Solomillo de Ternera a la Parrilla

Presa de Cerdo Ibérico a la Parrilla

Carrillada de Cerdo Ibérico
guisada al estilo tradicional

Solomillo de Ternera con salsa Oporto, Setas y Foie

DE LA MAR

Producto fresco, técnica y respeto por el origen.

Bacalao de Autor “El Barquero” al Pil Pil
con su piel crujiente

Ventresca de Atún de Almadraba a la parrilla
con Wok de verduras

POSTRES

Dulces con identidad y equilibrio.

Tosta crujiente con Cremoso de Queso,
Toffe, Manzana y Helado de Miel

Texturas Cítricas

Leche Frita con Helado de Turrón

Mousse de Chocolate Blanco con Cerezas Amareñas

Cremoso de Chocolate, aceite y sal

Fruta del Tiempo