



EL GRILL

HORARIO

Jueves: 13:00 a 23:00 (*última comanda en cocina a las 22:00*)
Viernes y Sábados: 13:00 a 01:00 (*última comanda en cocina a las 23:00*)
Domingos: 13:00 a 19:00 (*última comanda en cocina a las 18:00*)

ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota 100% tumaca y picos (1, 14)	25.00	Ensalada de tomates Km0 ventresca, mozzarella, pesto, rúcula y brotes verdes (4, 9, 11, 13)	14.60
Steak Tartar acompañado de tostas (1, 9, 11, 14)	28.00	Ensalada Tropical de temporada mezclum, queso, guayaba, fruta fresca, vinagreta de miel (1, 3, 11, 12, 14)	14.00
Tartar de Salmon con aguacate (4, 9, 14)	18.90	Ensalada Capresa tomate, mozzarella, pesto (9, 5, 6, 9, 10, 12)	11.00
Tabla de Quesos (9)	18.00	Verduras a la parrilla con aceite de ajo asado	16.90
Escaldon de Gofio (1, 4, 10, 12, 14)	13.00	Crema de Calabaza, Maracuya y leche de coco	10.50
Gambas Al Ajillo (7, 8, 11, 14)	13.00	Carpaccio de Calabacin con parmesano, nueces tostadas (9, 13)	13.00
Queso Asado a elegir con mojos Canarios o Gofio y Miel (1, 6, 9, 11, 14)	13.00	Sopa de Pescado (1, 4, 9, 10, 13)	9.50
Croquetas de Almogrote mayonesa de pimentón de la vera y gofio (6 unidades) (1, 3, 9, 14)	10.00		
Croquetas de gambas al Ajillo mayonesa de pimentón de la vera y gofio (6 unidades) (1, 3, 9, 14)	10.00		

PRINCIPALES

Bacalao a baja temperatura con verduritas al romero (4, 7, 9, 11)	19.90
Bacalao confitado con pure de batata y cebolla confitada (4, 7, 9, 11)	19.90
Salmon en Salsa dulce y rucula salteada (4, 9)	23.00
Pulpo a la Parrilla con papa confitada con mantequilla y romero (7, 8, 11, 14)	18.90
Costilla a baja temperatura con verduras y papas (9, 14)	22.80
Pechuga de pollo crujiente con verduras y papas fritas (1, 3, 8, 12)	17.90
Carrillera en su jugo al estilo tradicional parmentier de papa (1, 5, 14)	21.80
Garbanzos Al Curry con verduras y arroz basmati (1, 5, 14)	15.00

Si tiene alguna alergia, consulte con nuestro personal.



PAELLAS

Paella de Mariscos almejas, mejillones y pescado (según mercado) (4, 7, 14) para 2 personas	40.00
Paella de Pollo y Conejo guisantes y verduras (7, 14) para 2 personas	35.00
Paella Vegetariana col de bruselas, brocoli, judias verdes, esparrago triguero, verduras (7, 14) para 2 personas	28.00

Importante: los arroces se preparan para un mínimo de dos personas.
El tiempo de preparación es de 25 min.

NUESTRO GRILL

		PARA COMPARTIR	
Bife con verduras y papas (1, 3, 8, 14)	21.80	CHULETON BLACK ANGUS con Parrillada de Verduras y Papas a elegir (1, 3, 8, 14)	80.00 x kg
Picaña con verduras y papas	22.00	PARRILLADA DE CARNE 1676 corte de carne Steak house, (1, 3, 8, 14)	39.00 (2 personas)
Solomillo De Ternera con verduras y papas	23.00	CARNICOLA ROSADA MIGUEL VERGARA con verduras y papas	59.00 x kg
Pluma Ibérica con verduras	22.00	Ensalada castellana (10,12) (Lechuga y cebolla)	5.00
Cochinillo Estilo Segoviano con verduras y papas	32.00 x pieza	Pimientos de Padrón (1, 8, 9, 14)	5.00
Paletilla de Cordero en su jugo y papas fritas	32.00 x pieza	Papas arrugadas con mojo (14)	5.00
		Mini-Arepitas (3 arepitas) (1)	5.00
		Salsas	
		Champiñon (1, 8, 9, 14)	3.00
		Pimienta (9, 14)	3.00
		Almogrote (9, 11, 14)	3.00

POSTRES

Chocolate en diferentes texturas cremoso, bizcocho, sirope y helado de chocolate (1, 3, 9, 14)	6.50	Tiramisu estilo 1676 Bizcocho, cremoso de cafe, cacao en polvo. (1,3,9,13)	7.00
Polvito Uruguayo 1676 chantilly de vainilla, merengue y helado de dulce de leche (3, 9, 14)	6.80	Cremoso de limón crujiente de almendra, helado de lima y frutos rojos (9, 13, 14)	6.80

Si tiene alguna alergia, consulte con nuestro personal.

