



### ***Para Picar***

Lomo de Sardina Ahumada

*Sobre pan de candeal y salmorejo*

Boquerones en vinagre

*10 lomos con patata artesana de caldero, aceitunas rajamoya y su ajo-perejil*

Anchoas de Santoña

*6 lomos con salmorejo y pan tostado*

Matrimonio

*Se nos casan los dos anteriores, ¡Vivan los novios!*

### ***Para Comenzar***

Tomate aliñado

*Tomate Rosa con vinagreta de frutos del bosque y aceite oliva virgen extra*

Flores de Alcachofa

*Con huevo de codorniz y virutas de jamón ibérico*

Ensaladilla Rusa Don Carlos

*Base de patata y zanahoria, migas de bonito, encurtidos y langostinos*

Mejillones ahumados al wok

*con reducción de kimchi y juliana de puerro*

Callos a la barajeña

*Son a la madrileña pero nos sentimos muy orgullosos de barajas*

Chicharrón de Calamar

*Con salsa criolla: cebolla morada, aji amarillo, cilantro*

Tiras de pollo crujiente

*Contramuslo de pollo lumagorri con nuestra mayonesa de chilly gralic o ketchup*



Jamón Ibérico de bellota

*100 gr*

Carpaccio de Bacalao

*Con emulsión de pimiento rojo asado caramelizado*

### ***Para Seguir***

Mollete de "pulled pork"

*Aguja de cerda Duroc guisada a baja temperatura desmigada, lombarda encurtida, jalapeños, nuestra mayonesa de chili garlic y patatas fritas*

Entrecot de ternera gallega

*Indicación geográfica protegida*

*con patatas fritas y pimiento rojo asado caramelizado*

### ***Nuestras especialidades***

Torrezno ***El Callejón***

*Panceta de cerda Duroc confitada a baja temperatura, frita y con nuestra mezcla de sales al vino*

Oreja ***El callejón***

*Oreja de cerda Duroc confitada a baja temperatura y terminada en plancha con especias y nuestra mezcla de sales al vino*

Croquetas cremosas de ibérico

Patatas Bravas

*Son Bravas de verdad!*

***Pregunte por nuestras tapas fuera de carta***



## ***Y...Para Terminar***

### **Pie de Limón**

*Nuestra interpretación de este postre tradicional peruano*

### **Chocolate en el bosque**

*Ganache templada de chocolate infusionado con anís estrellado, frutos del bosque, hierbabuena y pétalos de pensamiento.*

### **Cheesecake**

*Base de galletita, mousse de queso fresco y fresas*

### **Brownie**

*Bizcocho de chocolate y nueces con cubierta fondant y helado de vainilla*



## ***Los vinos***

### **Blancos**

**Diego Rivera** Verdejo

Cosecha 2016, D.O. Rueda

**Castel de Bouza** Albariño

Cosecha 2017, D.O. Rías Baixas

**Tierra Blanca** Palomino fino/Riesling

Semidulce Cádiz

**Viñaredo** Godello

Cosecha 2017, D.O. Valdeorras

### **Rosados**

**Dominio de Unx** Garnacha

Rosé de Saignée 2017, D.O. Navarra

### **Tintos**

**Navajas** Tempranillo

Cosecha 2017, D.O. Rioja

**Barbaridad** Tempr/Cabern Sauvign/Merlot

Roble 2016, D.O. Vinos de Madrid

**Diego Rivera** Tempranillo

Roble 2016, D.O. Ribera del Duero

**Navajas** Tempranillo

Crianza 2015, D.O. Rioja

**Semele** Tinto fino y Merlot

Crianza 2015, D.O. Ribera del Duero

**Claus** Autor Claudio García

12 meses Ribera

**Otazu** Tempr/Cabern Sauvign/Merlo

Cosecha 2015, D.O. Navarra

**D-12 LAN**

Crianza 2015, D.O. Rioja

**Diego Rivera** Tempranillo

Crianza 2012, D.O. Ribera del Duero