



BURDELL
DE FOC

la despensa

Cecina de Astorga "de Castro"	22
Jamón Ibérico Bellota (D.O. Dehesa Extremadura)	26
Sobrasada curada menorquina	10
Tabla de quesos de Menorca	10/persona
Anchoas de Santoña "Don Bocarte", tostas y mantequilla ahumada en casa (8 unidades)	24
Pan con tomate	4

PARA PICAR

Nuestras bravas con ali oli, ajo asado y mojo bien picoso	9,50
El mejor tomate de la isla, pesto de tomates secos, queso mahón, rúcula y albahaca	18
Ensalada de hierbas, verduras aliñadas con un gazpacho verde y frutos secos	16
Salpicón de mariscos del mediterráneo con aliño cañí (limón, jerez, cayena, vinagre, AOVE)	19
Escabeche de pollo de payés, hojas de cogollo, cebolletas y hierbas frescas	16
Mejillones menorquines, abiertos con sofrito de tomate, hinojo, cayena, alcaparras y piel de limón	14
Tartar de atún del mejor, aliñado con jugo intenso de pimientos asados y cebolletas	24
Lomo de atún ahumado con miso y ensalada de algas	26
Nuestras gambas rojas, ajillo/parrilla (6 unidades)	26

de nuestra brasa de carbón

HUERTA

Alcachofa a la brasa con yema de huevo y panceta ibérica "Joselito"	7ud
Berenjenas, yogur de hierbas, pepino y comino	18

MAR

Tarantelo, cogollos a la brasa y romesco	28
Calamar, sobrasada y cebolletas asadas	19
Sardinas (pesca del día)	S/M

GARNES

Chorizo Criollo	6/ud.
Morcilla	6/ud.
Butifarra, judías, ajo asado y torrada con tomate	16
Secreto Ibérico (200 gr.)	18
Vacío (200 gr.)	19
Txuleta raza simmental, 50 días maduración (2 personas)	55
Pollo coquelette (+mojo picoso, 3€)	19/12
Molleja de ternera	19

GUARNICIONES

Ensalada	6	Patatas asadas	4
Pimientos Piquillo	8	Patatas fritas	5
Pimientos del Padrón	5		