LA COCINA

de David Aguilar

DE LA HUERTA

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de fresón	**14 €**
Ensalada de burrata y tomate deshidratado	**15 €**
Ensalada de tomate RAF con ventresca	**15 €**
Tempura de verduras al alioli de azafrán	**12 €**
Boletus con foie	**16 €**
Alcachofas confitadas con ibérico	**22 €**

ALGO PARA PICAR

Papas, ajetes y huevos	**15 €**
Croqueta casera de cecina de David Aguilar	**14 €**
Pisto manchego con sus apaños	**12 €**
Torrezno de Soria a nuestro estilo	**15 €**
Cecina del Bierzo en aceite de oliva	**15 €**
Queso curado con miel de acacia y trufa	**16 €**
Revuelto de morcilla Magnum	**16 €**

ROMAYKA de David Aguilar

LA COCINA

de David Aguilar

DE LA TIERRA

Hamburguesa de buey con tomate y mozzarella	**14 €**
Carrillada de cerdo ibérico	**17 €**
Codillo asado en barro	**18 €**
Carne roja a la parrilla	**35 €**
Entrecot lomo bajo	**21 €**
Chuletón 21 días maduración (1 kg aprox.)	**50 €**
T-bone de vaca madurada (1,2 kg aprox.)	**72 €**
Tomahawk de vaca madurada (1,3 kg aprox.)	**72 €**
Milhojas de rabo de toro	**20 €**

DE LA MAR

Pulpo a nuestra feira	**24 €**
Sepia a la brasa con pisto negro	**15 €**
Gambón al ajillo	**15 €**
Lomo de bacalao al horno parmentier	**22 €**
Anchoas del Cantábrico 0/0	**22 €**
Sardina ahumada gourmet	**18 €**
Calamar de potera (1 kg aprox.)	**32 €**

ROMAYKA de David Aguilar