

## --PARA PICAR--

\*MILHOJA DE FOIE, queso de cabra y piña con mermelada de patatas andinas y tosta aromatizada de anís estrellado y cítricos. **13,00€**

\*DE LA DEHESA: PLATO DE IBÉRICOS. con tosta de pan tumaca. (lomo, salchichón, chorizo). **16,00€**

\*DE LA MONTANERA: JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA. con tosta de pan tumaca. **24,00€**

\*DE CAMPOS Y PRADOS: TABLA DE 6 QUESOS NACIONALES d.o.(3 leches santander, torta extremeño, tetilla gallego, majorero canario, cabra cabezuelas madrid, manchego curado oveja, daditos de membrillo y nueces. **20,00€**

\*CROQUETAS CASERAS DE JAMON O BACALAO (10 unid). **12,00€**

\*NUESTRAS LATERÍA ELABORACIÓN PROPIA.

(MEJILLONES en escabeche con cebolla y dados de melocotón, BERBERECHOS en vinagre al limón y ZAMBURIÑAS en salsa americana de la casa) **16,00€**

\*NUESTROS AHUMADOS MARINOS. **15,00€**  
(hechos con madera de limonero y nogal, SALMÓN Y SARDINA EN PAN BAO (6 unidades) acompañados de canónigos, cebolla encurtida, tomate cherry deshidratados en aceite, salsa tártara y vinagreta de yuzu y wasabi. Todo para que tu lo mezcles a tu gusto).

\*NUESTROS AHUMADOS DE CARNE. **15,00€**  
(con madera de encina y castaño con 6 PANES BAO DE PANCETA AHUMADA con cebolla encurtida, salsa barbacoa asiática y mostaza para que mezcles a tu gusto)

\*CARPACCIO DE BUEY auténtico de la sierra de Guadarrama d.o. **10,00€**

## --ENTRANTES--

### DEL MAR

- \*PATA DE PULPO EXTRA A LA BRASA con revolcona al carbón. **20,00€**
- \*MEJILLONES gallegos al vapor. **10,00€**
- \*BERBERECHOS de cambados al vapor. **14,00€**
- \*ANCHOAS DE SANTOÑA "00" en pan italiano y pipirrana hemisferio . **21,00€**
- \*CHOPITO NACIONAL a la andaluza. **16,00€**
- \*CHIPIRON RELLENO de patata agria. **14,00€**
- \*GAMBA ROJA mediterranea. **18,00€**
- \*ZAMBURIÑAS gallegas 10 piezas. **16,00€**

### DE LA HUERTA

- \*PARRILLADA DE VERDURAS de temporada con salsa romesco y tártara. **12,00€**
- \*ESPÁRRAGOS TRIGUEROS a la plancha con polvo de jamón y alí-olí de naranja. **9,50€**
- \*SETAS A LA PLANCHA con ajo crujiente. **9,50€**

### PIZZAS

- \*Nuestra masa DE PIZZA ARTESANA DE BOLETUS, ESPÁRRAGOS, PIMIENTOS Y lascas de FOIE. **15,00€**
- \*VEGANA: LA MISMA PERO CON QUESO DE SOJA y sin foie. **15,00€**

--HUEVOS--

\*HUEVO A BAJA TEMPERATURA CON ENSALADA DE PIMIENTOS y chanquetes fritos. **9,50€**

\*HUEVOS ROTOS DE CORRAL CON JAMÓN IBÉRICO Y TRUFA **11,00€**

\*HUEVOS TRUFADOS FRITOS con lascas de TRUFA NEGRA MELANOSPORUM y patatas fritas. **12,00€**

--ENSALADAS--

\*ENSALADA DE MOZARELLA DE BÚFFALA, tomate de temporada, guacamole y tapenade loft. **10,00€**

\*ENSALADA CON TOMATES CHERRY, VENTRESCA Y PIMIENTOS ASADOS. **10,50€**

\*BROTOS TIERNOS CON JAMÓN DE PATO, delicias de queso de cabra frito y chutney de mango y jengibre. **12,00€**

\*NUESTRO POKE DE ATUN ROJO marinado en salsa especial asiática, pepino, zanahoria, cebolla, setas enoki, arroz, con aceite de jengibre, salsa ponzu de naranja sanguínea y gel de aguacate. **14,00€**

--ARROCES--

\*ARROZ CON BOGAVANTE y langostinos. **19,00€XPAX**

\*ARROZ NEGRO con chipirones y gambitas. **16,00€XPAX**

VEGANO \*FIDEUA CON VERDURAS DE TEMPORADA y chistorra de calabaza. **15,00€xPAX**

\*\*\*los arroces y fideua se servirán para un mínimo de dos personas y tienen un tiempo estimado de preparación de 20 minutos\*\*\*

## --PESCADOS--

\***TATAKI DE LOMO ATÚN ROJO** con su wok de verduras y gel de wasabi. **21,00€**

\***CORVINA AL CARBÓN** lomo limpio de corvina asado en horno de brasa con alioli. **18,00€**

\***BACALAO ARIZA** (al horno con su brandada, verduritas y fino hilo de miel de la Alcarria). **17,00€**

\***FISH AND CHIPS HEMISFERIO LOFT.** **22,00€**

(Nuestras **PATATAS BRAVAS** acompañadas de darnés de **RODABALLO** frito y 3 salsas)

\***COCOCHAS DE BACALAO** al pil pil de placton marino y caviar de tomate. **16,00 €**

\***VEIRAS FRESCAS SALTEADAS CON BOLETUS** a la plancha pesto y ñoquis de calabaza. **20,00 €**

\***CALDERETA DE LANGOSTA, BOGAVANTE, ZAMBURIÑAS Y LANGOSTINOS.**  
**2 pax minimo 30€pax** **60,00€**

## --CARNES--

\***HAMBURGUESA 250GR: LO MEJOR DEL BUEY**, marinada y braseada al carbón, acompañada de cebolla caramelizada, pepinillo y patatas fritas. a elegir entre los quesos brie, cheddar o cabra, en pan rustico. **14,50€**

\***PRESA IBÉRICA** a la brasa con wok de verduras. **16,00€**

\***CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL** a la brasa con patatas y pimientos. **17,00€**

\***CHULETÓN DE BUEY**: corte de chuleta de carne madurada hecha en brasa de carbón de encina, aprox. 1kg. Acompañada guarnicion parrilla\***49,00€**

\***CORTE T-BONE DE VACA**: corte especial de carne chuleta y solomillo juntos acompañado de guarnición parrilla\*. aprox. 1kg. **49,00€**

\***SOLOMILLO DE VACA**: centro de solomillo limpio en taco y emparrillado y guarnicion de parrilla\* **21,00€**

\***LOMO DE VACA** madurada con guarnición de parrilla. **19,00€**

\***MAGRET DE PATO** a la rossini. Pechuga de pato ahumada sobre tosta de pan de aceitunas y mostaza a la antigua. **17,00€**

\***TACO DE COCHINILLO** a baja temperatura con gel de ajo negro y crema de apionabo. **19,00€**

**\*\*GUARNICIÓN PARRILLA: MINI PATATAS GALLEGAS CON MANTEQUILLA FUNDIDA Y MOJO.**

## POSTRES

*PLATITO DE 6 TRUFAS EN POLVO DE ORO.	5,50€
* PAULOVA LOFT.	5,50€
(GALLETA DE MERENGUE RELLENA DE CREMA, NATA, HELADO DE VAINILLA Y FRUTOS ROJOS).	
*TARTA DE MANZANA Y HELADO.	5,50€
*COULANT CON HELADO DE CARDAMOMO.	4,50€
-CREAM BRULEE CON ARANDANOS AZULES.	5,50€
*BIZCOCHOS BORRACHOS	5,50 €
*LECHE FRITA	5,50 €
*TIRAMISÚ	5,50 €
*TOCINILLO DE CIELO	5,50 €
*TARTA DE QUESO	5,50 €
*TARTA ZANAHORIA Y ALMENDRAS CON CHOCOLATE	5,50 €
*TARTA DE CHOCOLATE	5,50 €
*TARTA DE LIMÓN	5,50 €
*HELADOS VARIADOS (1,2,3 BOLAS)	2,00€/3,50€/4,50€
*Disponible carta de cafés	
VEGANO	
-YOGUR DE SOJA CON FRUTOS DEL BOSQUE.	4,50€

TODOS NUESTROS POSTRES SON CASEROS