

# GRAN CLAVEL

## CASA DE COMIDAS

### CLÁSICOS

Croquetas caseras de Jamón Ibérico 12 €

*Iberian ham homemade croquettes*

Ensaladilla rusa crujiente 9,5 €

*Crispy russian salad*

Brioches de calamares con mahonesa cítrica y Pimentón de la Vera 9,5 €

*Squid brioche with citrus mayonnaise and "Pimentón de la Vera"*

Bollos 'preñaos' de chorizo con huevo frito de codorniz y emulsión de hongos 8 €

*'Chorizo' buns with fried quail egg and mushroom emulsion*

Jamón Ibérico de bellota "D.O. Guijuelo" 24 €

*Acorn-fed Iberian ham*

### DE LA TIERRA

Flores de alcachofa con huevo de codorniz y Jamón Ibérico 12€

*Artichokes flowers with fried quail egg and Iberian ham*

Puerros a la brasa con bechamel y chantarelas 13 €

*Charcoal leeks with bechamel and chanterelle mushrooms*

Tortilla de setas y ajetes 12,5 €

*Mushrooms and garlic sprouts omelette*

Ensalada de perdiz escabechada con corazón de tomate y mini verduritas 17 €

*Pickled partridge salad with heart of tomato and mini vegetables*

Tomate rosa con anchoas del Cantábrico y ventresca de atún 14,5 €

*Rose tomato with Cantabrian anchovies and tuna belly*



## DE SIEMPRE

Pulpo a la brasa con patatas asadas y emulsión de pimentón

20 €

*Roasted octopus with grilled potatoes and paprika emulsion*

Bacalao a la parrilla en salsa verde

19 €

*Grilled cod in green sauce*

Lubina a la brasa con salsa Meunière

21,5 €

*Sea-bass in meunière sauce*

Molleja de ternera glaseada con caldo de capón

18 €

*Grilled sweetbread with "capón" chicken broth*

Pluma Ibérica con caldo de jamón y piquillos a la brasa

21 €

*Roasted Iberian pork shoulder with ham broth and grilled "piquillo peppers"*

Guiso de rabo de toro

18,5 €

*Oxtail stew*

Arroz con pichón de Bresse

19,5 €

*Rice with squab from Bresse and his livers pate*

Solomillo de ternera con bastones de patata y padrones

24 €

*Beef tenderloin with french fries and "padrón" spicy peppers*

Steak tartar tradicional

20 €

*Traditional steak tartare*

Callos con garbanzos

16,5 €

*Tripe stew with chickpeas*

## MUY CASEROS

Bizcocho molasses con crema de café y helado de nata (Café Irlandés)

8 €

*Molasses cake with coffee cream and ice cream (Irish Coffee)*

Mousse de chocolate, galleta maría en texturas y crema inglesa

7,5 €

*Chocolate mousse, "maría" biscuit in textures and custard*

Torrija caramelizada con helado de vainilla

8 €

*Junket with honey ice-cream*

Tarta de queso con helado de parmesano

7,5 €

*Caramelized "torrija" with vanilla ice cream*