

# GRAN CLAVEL

## CASA DE COMIDAS

### CLÁSICOS

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

*Acorn-fed iberian ham*

Croquetas caseras  
de Jamón Ibérico 12 €

*Iberian ham homemade croquettes*

Ensaladilla rusa  
crujiente 9,5 €

*Crispy russian salad*

Pavías de bacalao 12 €

*Cod "pavías" in orly batter*

Cóctel de langostinos  
y vieiras con salsa  
rosa tradicional 17 €

*Shrimps and scallops salad with  
cocktail sauce*

### DE LA TIERRA

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

*Rose tomato with cantabrian anchovies  
and tuna belly*

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*

Menestra de verduras con  
velo ibérico 16 €

*Vegetable stew with iberian veil*

## DE SIEMPRE

Bonito en escabeche 18 €

*Marinade tuna*

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*

Chuletitas de cordero con patatas fritas y ensalada 21 €

*Baby lamb chops with french fries and salad*

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

Café Irlandés 8 €

*Irish coffee*

Mousse de chocolate, galleta maría en texturas y crema inglesa 8 €

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

Cuajada con helado de miel 7,5 €

*Cheesecake with honey ice-cream*

Tarta de queso con helado de parmesano 7,5 €

*Cheesecake with parmesan ice-cream*