

# CARNES

## ...de ternera

	1/2 Ración	Ración
Churrasco de ternera (700 grs)	11,00	13,90
Asado lento estilo GARDEL "mínimo 40 min." (1,200 grs.)		24,00
Entrecot de ternera (con patatas)		21,30
Entrecot de ternera (con verduras)		23,30
Entrecot de ternera a la pimienta verde (con patatas)		22,80
Entrecot de ternera con salsa de boletus		26,00
Chuleta de ternera (650 grs.) (con patatas)		21,75
Chuleta de ternera a la pimienta verde (con patatas)		24,00
Chuleta de ternera con salsa de boletus		27,25
■ Chuletón de ternera "FORJADO A FUEGO" estilo GARDEL (el kg.)		35,00
■ Chuletón de ternera fileteado (hornillo en mesa) (el kg.)		38,50
Solomillo de ternera (350 grs.) (con patatas)	18,75	24,50
Solomillo de ternera a la pimienta verde (con patatas)	20,75	25,50
Solomillo de ternera en salsa de boletus	24,25	29,00
Milanesa de ternera (*) (con patatas) (carne super tierna)		13,00
Milanesa de ternera GARDEL (*) (con patatas fritas al horno, tomate natural, queso, aceitunas, piquillo, orégano, gratinado)		18,00
Escalope de ternera a la plancha(*) (con patatas)	11,75	
Filete de ternera tierno	12,00	
Filete de ternera a la pimienta verde	13,50	
Filete de ternera con salsa de boletus	16,50	

## ...de cerdo

	1/2 Ración	Ración
Churrasco de cerdo (100% gallego)	9,25	12,25
Secretos de cerdo ibérico	8,00	13,50

## ...de cordero lechal

Chuletillas de cordero	24,25
------------------------	-------

## ...de ganado mayor

	1/2 Ración	Ración
<b>Chuletones</b>		
■ Chuletón de vaca premium (90 días de cámara) (el kg.)		54,00
■ Chuletón de vaca premium fileteado (hornillo en mesa)		57,50
■ Chuletón de vaca 8 años "FORJADO A FUEGO" estilo GARDEL (el kg.)		47,00
■ Chuletón de vaca fileteado (hornillo en mesa)		49,00
■ Chuletón de Black Angus "FORJADO A FUEGO" estilo GARDEL (el kg.)		48,00
■ Chuletón de Black Angus fileteado (hornillo en mesa) (el kg.)		50,50
■ Chuletón Tomahawk (el kg.)		56,00
■ Chuletón Tomahawk fileteado (hornillo en mesa) (el kg.)		58,50
■ Chuletón de Buey gallego (el kg.)		170,00
■ Chuletón de Wagyu (el kg.)		140,00
Entrecot de vaca (con patatas)		27,75
Entrecot de vaca a la pimienta (con patatas)		30,25
Entrecot de vaca con boletus		33,25
Churrasco de vaca (700 grs.)	15,00	20,00
Churrasco de Black Angus	16,75	22,00
Solomillo de vaca (con patatas)	21,00	26,00
Solomillo de vaca a la pimienta verde (con patatas)	23,00	27,50
Solomillo en salsa de boletus	26,00	29,50

Las carnes de ternera se maceran con un mínimo de dos semanas y las de vaca como mínimo 45 días

## ...menudanzas

	1/2 Ración	Ración
Chorizo criollo		3,50
Morcilla Argentina		4,90
Chorizo rojo		3,65
Chorizo rojo picante		3,75
Rifiones de ternera	6,75	9,00
Mollejas de ternera	7,00	9,25
Chinchulines ración	6,75	12,00

# PESCADOS FRESCOS

## ...del mar a la mesa

Merluza a la plancha con salsa tártara (merluza del pincho de Celeiro) (con patatas cocidas como guarnición)	17,85
Merluza estilo Gardel (merluza del pincho de Celeiro) (Cazuela de barro con Salsa marinera. Merluza, guisantes, zamburiñas y langostinos)	21,75
Merluza a la gallega (merluza del pincho de Celeiro) (con patatas cocidas, guisantes y refrito con pimentón como guarnición)	20,75
Salmón a la brasa (con patatas cocidas o fritas como guarnición)	22,00
Salmón estilo Gardel (en cazuela de barro)	23,00
Salmón a la brasa (con verduras como guarnición)	23,00

<b>Bacalao a la brasa</b> (500 gr.) (Centro de lomo con patatas cocidas, cebolla caramelizada y olivas negras)	23,00
--	-------



Bacalao a la gallega (centro de lomo) (con patatas cocidas, guisantes y refrito con pimentón de la Vera) (500 gr.)	22,90
Bacalao estilo Gardel (en cazuela de barro)	25,75
Bacalao a la brasa con caviar	40,00
Parrillada de Pescado (para 2/3 personas) (langostinos, vieiras, bacalao, merluza, salmón, rape o similar con patatas)	80,00
Media parrillada (langostinos, zamburiñas, bacalao, merluza, salmón y patatas rojas)	47,50

<b>Lubina a la brasa</b> (el Kg.)	35,00
-----------------------------------	-------

Mero a la brasa con verduras y patatas	38,50
--	-------

Pescados de la lonja de La Coruña, salvo el bacalao que lo desalamos y procede de Islandia. Todo fresco

# MARISCOS

## Por encargo o según mercado

Percebes	s/m
Camarones	s/m
Centollas	s/m
Buey de Francia	s/m
Santiaguíños	s/m



(\* )TENEMOS GRAN VARIEDAD DE PLATOS SIN GLUTEN. CONSULTE AL CAMARERO

## ...de la tierra

Caldo Gallego	6,25
Queso semicurado de Salamanca	7,15
Ensaladilla de la Abuela Pili	6,50
Empanada casera	7,00
Croquetas caseras de carne	9,50
Croquetas sin gluten	9,50
Provolone a la brasa	9,50
Cecina de León EXTRA (100 grs.)	12,75

## ...del mar

	1/2 Ración	Ración
Sopa de Pescado		6,15
Gambas de Huelva a la plancha (300 grs.)		21,90
Langostinos a la plancha	9,00	16,50
Calamares fritos (*)		17,50
Pulpo á feira con patatas		18,75
Pulpo a la brasa		19,75
Almejas a la marinera		19,95
Zamburiñas del Pacífico		17,90
Langostinos al ajillo		17,50
Langostinos al ajillo con boletus		21,50
Salpicón de rape, cigalas, langostinos y lubrigante		23,50
Navajas (10 uds.)		17,50

## ...de la huerta

	1/2 Ración	Ración
Ensalada clásica (lechuga, tomate y cebolla)	5,00	7,00
Ensalada clásica doble		10,50
Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, bonito, zanahoria y remolacha)	6,70	9,00
Ensalada mixta doble		13,25
Ensalada templada (lechuga, canónigos, tomate cherry, rulo de cabra, nueces, piñones y reducción balsámica Pedro Ximénez)	13,00	16,00
Ensalada GARDEL (lechuga, tomate cherry, queso de Salamanca, anchoas de Santaña y vinagre balsámico Pedro Ximénez)	9,50	12,00
Ensalada A GROUFA (lechuga, canónigos, tomate cherry, piña, salmón ahumado, langostinos y nueces)	12,50	16,75
Ensalada MICHELIN (lechuga, canónigos, tomate cherry, salmón ahumado, langostinos y queso Castilla. Aderezado con vinagre balsámico de frambuesa, aceite y sal)	13,00	17,50
Ensalada ARTEIXO (lechuga, piquillo, queso, cecina, tomates cherry, cebollas, gambas)	12,50	15,25
Ensalada VEGETAL (lechuga, cebolla, tomates cherry, espárragos cojonudos, piquillo, alcachofas y canónigos. Sal, aceite virgen y crema Pedro Ximénez)	13,00	16,75
Ensalada REAL (lechuga hoja de roble, canónigos, queso semicurado, salmón ahumado, cecina, cigalas a la plancha peladas y caviar de esturión blanco 10 g. Calvisius Tradition Prestige). Aderezado en mesa.	40,00	
Pimientos de Padrón (uns pican e outros non)	5,00	7,25
Pimientos del piquillo	4,00	6,50

## ...del corral

Tortilla francesa con patatas	7,50
Huevos fritos con patatas (camperos)	9,25
Huevos fritos con chorizo rojo y patatas (camperos)	12,00
Revuelto de boletus y langostinos	21,00
Huevos fritos (unidad)	3,25
Pechuga de pollo a la brasa con patatas	12,25
Pechuga de pollo a la brasa con verduras	14,25
Pechuga de pollo a la brasa a la pimienta verde	14,90
Pechuga en salsa de boletus	17,50
Milanesa de pollo con patatas (*)	12,75
Milanesa de pollo Gardel (*) (con tomate, queso, aceitunas, piquillo y orégano, al horno)	18,75
Milanesa de pollo con verduras (*)	15,25
Pechuga de pollo con verduras	13,90

## ...la guarnición

	1/2 Ración	Ración
Mazorca de maíz dulce con mantequilla a la parrilla (tostada)		6,30
Salteado de verduras (con reducción de Pedro Ximénez)		9,80
Patatas fritas	4,00	5,25
Patatas cocidas rojas	3,90	5,15
Patata a la brasa (1 ud.)		1,25
Parrillada de verduras a la brasa (calabacín, tomates, cebollas, piquillo)		12,00
Tomate a la brasa (1 ud.)		3,25
Pan		1,40
Pan sin gluten		1,45

## Cochinillo de Segovia al horno con guarnición de patatas panaderas.

(Por encargo)

Cochinillo entero para 4/6 personas	170,00
Medio cochinillo para 1/3 personas	90,00
Cuarto de cochinillo para 1 persona	47,50



## ...recomendado

Solomillo con hojas de oro 18 kilates comestible y caviar de esturión 10 g. (Calvisius Prestige) con guarnición de patatas fritas y boletus	100,00
Cecina de vaca con caviar de esturión (Calvisius Prestige) 10 g.	35,00
Pulpo a la brasa con hojas de oro comestibles y caviar de esturión (Calvisius Tradition Prestige) 10 g	50,00