

# EL OREJAS

COCINA LENTA

**CARTA DE  
ALÉRGENOS**

## SIN PENSARLO

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA  
CORTE A CUCHILLO  
24



CECINA DE WAGYU  
21.9



QUESO DE CABRA  
PATA NEGRA  
15.9



ANCHOAS '00'  
23



## VERDES LEYENDAS

ENSALADA DE TOMATE,  
AGUACATE Y MELVA  
14



ENSALADA DE PIMIENTOS  
ROJOS & AMARILLOS  
ASADOS CON QUESO DE  
CABRA  
14



ENSALADA DE PASTRAMI,  
CON RÚCULA, QUESO CHEDDAR,  
TOMATE SECO, PEPINILLO &  
VINAGRETA DE MOSTAZA  
16



## MIENTRAS SE ENCIENDE EL FUEGO

**FOIE MI-CUIT RELLENO  
DE MANGO Y QUESO**

18



**STEAK TARTAR  
DE VACA RUBIA GALLEGA**

22.9



**ENSALADILLA RUSA ASADA**

12



**PUERRO A LA PARRILLA  
CON SALSA ROMESCU**

6.5



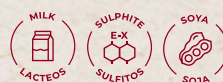
**BURRATA AL HORNO  
CON TOMATE CHERRY Y  
ACEITUNAS ASADAS**

16



**CRIOLLOS A LA PARRILLA 2 UND**

9.5



**VIEIRA AL JOSPER  
CON SALSA MARINERA**

4.9



**CROQUETAS DE COCIDO Ó CHORIZO  
8 UND**

12



**A LA BRASA DEL ASTUTO  
CHULETONES PREMIUM MADURADOS**

**BUEY NACIONAL CERTIFICADO**

**140€/Kg**

El buey, con más de 5 años, castrado y usado para trabajo de campo, ofrece una carne única y sabrosa gracias a su alta infiltración.

**Nuestro Buey Nacional Certificado** destaca por su sabor intenso, mordida cómoda y maduraciones de 70 a 90 días, logrando una experiencia excepcional en cada bocado.

**VACA PINTA CANTABRIA**

**85€/Kg**

Carne nacional con buen marmoleado de infiltración, potente e intensa, cuya mordida es más firme que la del buey o la de la vaca finlandesa. El sabor de su grasa nos invita a experimentar matices que evocan las notas del queso Cabrales. Maduración de aproximadamente 60 días.

**VACA RUBIA GALLEGA**

**85€/kg**

Ladrona de paladares

Carne con poca infiltración, con intensidad de sabor media, experiencia agradable y bien equilibrada al paladar.

No se arriesga, pero si se gana.

Maduración a partir de 60 días.

**A LA BRASA DEL ASTUTO  
CHULETONES PREMIUM MADURADOS**

**VACA ANGUS ABERDEEN**

**75€/kg**

Vaca original de Escocia criada en pastos del norte de España.  
Carne jugosa, con alto marmoleado e intensidad suave en boca.

Maduración 40 días

**VACA FINLANDESA**

**90€/kg**

Raza galardonada como la mejor carne del mundo  
los últimos 4 años. Alta infiltración, intensa y potente en sabor  
que puede insinuarte toques gustosos de mantequilla.

Maduración de unos 40 días.

**VACA CHAROLESA**

**75€/kg**

Vaca criada en la campiña francesa que  
no se encuentra con frecuencia. Infiltración media, blanda  
y con intensidad media.

Maduración desde 40 días.



## A LA BRASA DEL ASTUTO

**SOLOMILLO  
DE VACA RUBIA GALLEGA**  
27

**PLUMA IBÉRICA**  
24

**PRESA IBÉRICA**  
25



**POLLO PICANTÓN**  
14



## GUISOS A FUEGO LENTO

**CARRILLERA  
DE VACA AL VINO TINTO**  
23



**RABO DE TORO ESTOFADO**  
24



**PALETILLA DE CORDERO  
A BAJA TEMPERATURA**  
26.9



## JOYAS DEL MAR

### RAPE MARINADO CON CEBOLLETA ASADA

24



### RODABALLO ASADO, GUISADO CON PIMIENTOS & GUISANTES

21



### VENTRESCA DE ATÚN ROJO A LA PARRILLA

29

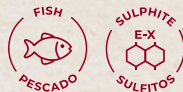


**EL TESORO DE LA ALMADRABA  
CORTES DE ATÚN ROJO**

**SOLOMILLO DE ATÚN ROJO  
A LA PARRILLA CON PURÉ DE PIMIENTO  
AMARILLO Y ALGA WAKAME**  
25



**TARANTELO DE ATÚN ROJO ASADO  
Y TOMATE CONFITADO**  
23



**PARPATANA DE ATÚN ROJO  
A LA PARRILLA CON PATATA ÁCIDA**  
23



## COMPLEMENTOS PERFECTOS GUARNICIONES

PATATAS FRITAS  
CASERAS

6.5



'PAPAS ARRUGÁS'  
CON MOJO PICÓN

6.9



VERDURAS  
A LA PARRILLA

7.9



COLIFLOR A LA PARRILLA  
CON MANTEQUILLA  
DE ESPELETE

6.5



## BROCHE DULCE

**BARTOLILLO**

2.9



**TIRAMISÚ CASERO**

6.5



**CASATTA  
DE LOS ITALIANOS**

6.5



**LA FAMOSA TARTA  
DE LA ABUELA**

7



**BROWNIE DE CHOCOLATE  
CON HELADO**

7



**TARTA DE MANGO Y QUESO**

6.5



**ARROZ CON LECHE Y FRAMBUESAS**

6.5



**FLAN DE CASTAÑAS  
Y CREMA DE ORUJO**

6.5

