



ENTRE CORTES

MEAT & GRILL

TINTOS

D. O. TORO

Novellum

Tinta de Toro.

D. O. RIBERA DEL DUERO

Maqués de Burgos

Roble

Tinta del país. Roble.

Marqués de Burgos

Crianza

Tinta del país. Crianza.

Parcela 1

Tinta del país. Vino de autor.

"8000"

Tinta del país. Vino de autor.

D.O. Valencia

Heras Cordón

Tempranillo y Mazuelo. Crianza.

Señorio de Cuzcurrita

Tempranillo y Mazuelo. Crianza.

Venta del Puerto N12

Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo

La Finca 1783

Syrah y Petit Verdot. Brut.

Sexto Elemento

Bobal.

D.O. Valle de Uco

Bajo Piedra

100% Malbec. Crianza

Bajo Piedra

100% Cavernet Sauvignon. Crianza.

D.O. Bierzo

Cepas Viejas

Mencia.

Botella Copa

26'00

5'80

21'00

4'50

28'00

66'00

78'00

24'00

51'00

27'00

25'00

42'00

21'00

21'00

36'00

BLANCOS

D.O. Rueda

Cuarenta vendimias

Verdejo sobre lías.

Reja Dorada

Verdejo seco.

Pampano

Verdejo afrutado.

D.O. Valencia

Cullerot

Chardonnay

D.O. Bierzo

Godello FB

Fermentado en barrica.

Godello.

D.O. Rías Baixas

Serra de Estrela

100% Albariño.

18'00

18'00

18'00

26'00

42'00

31'00

ROSADOS

López Cristóbal

Tempranillo.

45'00

MEAT & GRILL

ENTRANTES

Morcilla de Burgos 7,00

Morcilla de Burgos presentada en un colchón de muselina de ajo y pimientos de Padrón

Patatas Bravas 8,50

Patatas, nuestra salsa secreta al Josper, salsa brava y pimentón de la Vera

Croquetas 8,50

Croquetas caseras presentadas en cama de mezclum y mermelada de tomate

Ensaladilla Rusa 8,50

Base de ensaladilla, atún, variante de encurtidos, croutones y polvo de olivas negras

Torrezno 12,90

Torrezno de Soria cocinado como solo las brasas saben hacerlo

Entre Nachos 13,00

Nachos, pulled pork casero, guacamole, salsa de queso cheddar, jalapeños, pico de gallo y salsa agria

Provoleta 13,90

Queso provolone fundido a las brasas, tomate seco y un toque de orégano, acompañado de pan de cristal crujiente

Carpaccio 13,90

Carpaccio de black Angus, rucula y lascas de queso parmesano

Pulpo 19,90

Pata de pulpo presentado en colchon de parmetier de boniato y patatas panaderas con leve toque de aceite de pimenton de la Vera

ENSALADAS

Ensalada César 11,90

Lechuga romana, bacon crujiente, lascas de queso parmesano, churritos de pollo trinchados, croutones en horno Josper y salsa Cesar de la casa.

Ensalada de cabra 11,90

Mezclum, queso de cabra braseado en horno Josper, tomate cherry, frutos secos, mermelada de tomate, vinagre de modena y salsa mym

PRINCIPALES

Parrillada de verdura 10,90

Cebolla morada, pimiento rojo, pimiento verde, berenjena, calabacin, tomate cherry, champignon y girgola todo cocinado a las brasas.

Contramuslo de pollo 11,90

Cuarto trasero de pollo braseado acompañado de verduras asadas o patatas fritas según eleccion.

Secreto de cerdo 13,90

Secreto de cerdo a las brasas acompañado de patatas fritas y pimientos de padron

Milanesea Napolitana 16,50

Milanesea de ternera empanada con perejil y ajo, base de tomate suave y queso mozzarella gratinado a las brasas, racion de patatas fritas.

Tira de Asado 18,90

Costilla de ternera seleccionada acompañada de salsa chimichurri, patatas fritas y pimientos de padron

Entraña 19,50

Carne de entraña de vaca seleccionada acompañada de salsa chimichurri de la casa , patatas fritas y pimientos de padron

Costeleta estilo argentino 28,00

Costeleta (churrasco) de ternera acompañada de verduras asadas, patatas fritas y pimientos de padron

Costilla barbacoa 18,00

Costilla de cerdo con salsa barbacoa cocinada lentamente a las brasas acompañado de patatas fritas y pimientos de padron

Parrillada X 2 69,00

Entraña, tira de asado, picania, secreto de cerdo, chorizo criollo, morcilla y torrezno (1,5kg total) acompañada de patatas fritas, verduras asadas, salsa chimichurri y pan de cristal

Chuletón Madurado 90,00/kg

Chuleton Premium de 45 días de maduracion acompañado de patatas fritas y verduras asadas

ENTRÉE
CORTES
MEAT & GRILL

HAMBURGUESAS

Veggy 11,00

Hamburguesa vegetal, queso cheddar, cebolla caramelizada y guacamole

Entre Cortes 14,90

Hamburguesa dry aged 45 días, 180gr, queso cheddar, bacon, cebolla caramelizada, nuestra salsa secreta

Pulled Pork 15,50

Hamburguesa dry aged 45 días, 180gr, queso cheddar, bacon, pulled pork, cebolla crunchy

La Cabra 15,50

Hamburguesa dry aged 45 días, 180gr, queso de cabra, cebolla caramelizada, mermelada de higos

Auténtica Emmy 15,90

Hamburguesa dry aged 45 días, 180gr, cebolla caramelizada, queso cheddar, salsa Emmy

Burger Trufa 15,90

Hamburguesa dry aged 45 días, 180gr, bacon, queso cheddar, salsa de trufa

***todas nuestras burgers van acompañadas de patatas fritas**

INFANTIL

Fingers de pollo 9,00

Churritos de pollo y patatas fritas

Burger infantil 10,50

Burger, queso cheddar y patatas fritas

SUPLEMENTOS

Tarrina Chimichurri 2,00

Tarrina Alioli 2,00

Patatas fritas 2,50

Verduras asadas 2,50

Tarrina guacamole 2,50

Ración de pan 2,50

Hamburguesa extra 7,50

MEAT & GRILL

POSTRES

Brownie con helado 6,50

Denso bizcocho de chocolate casero acompañado de una bola de helado de vainilla y bañado en salsa de chocolate

Lemon Pie 7,50

Fondo crujiente, suave crema de limon y merengue

Banoffee 7,50

Fondo crujiente, banana, dulce de leche y nata montada

Cheesecake Frutos

Rojos 7,50

Fondo crujiente con una capa principal de queso fresco y suave, bañado en dulce de frutos rojos

ENTRE
CORTES

MEAT & GRILL





C. Benissanó, 13, 46183 L'Eliana,
Valencia

624 46 33 16