

# SOLOMILLO

Charcutería | Carne al peso

**Esta es la casa del solomillo.** Todo gira alrededor de esta sabrosa pieza. Repite, comparte, prueba o sé comedido. Tú eliges todo. La raza, el gramaje, el punto de la carne, el método de cocinado. Con salsa o guarnición.

¡O las dos cosas! Entrégate a esta irresistible fórmula de carne al peso.

## Para compartir

### Sólo Quesos

PARA MI (3 QUESOS) **10,50€**  
TU Y YO (6 QUESOS) **19€**  
PARA TODOS (9 QUESOS) **27€**  
TORTA PASCUALETE **12,50€**

### El clásico que nunca pasa de moda

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS JOSELITO **14€**  
JAMÓN IBÉRICO JOSELITO **28€**  
COCA DE CRISTAL CON TOMATE **3€**  
PLATO CECINA **12€**

### Sin pretensiones

TABLA DE EMBUTIDOS CATALANES ARTESANOS **14€**  
PLATO DE JAMÓN CANARIO **8,50€**  
FOIE MI CUIT CON TOSTADAS **14€**  
TERRINA DE PATE CASERO **8,50€**  
PLATO DE MORTADELA ITALIANA **8,50€**

### Un poco de verde

TOMATE DE TEMPORADA CON BURRATINA Y ALBAHACA **8,50€**  
ENSALADA ECOLÓGICA DE LA HUERTA (2 PERS.) **15€**

## Las Razas

### Salers

SUAVE

RAZA DE ORIGEN FRANCÉS QUE SE ALIMENTA DE LA LECHE QUE MAMAN DE SUS MADRES Y DE LOS PASTOS DE LA MONTAÑA, ANIMALES EN LIBERTAD, CERTIFICADOS ECOLÓGICAMENTE

**105€ / KG**

### Charolesa

MEDIA

ES UNA ANTIGUA RAZA DE USO LECHERO Y DE CRIANZA, CONVERTIDA EN UNA RAZA DE CARNE. ES UNA RAZA QUE TIENE UNA MUY BUENA CONFORMACIÓN CÁRNICA. ES APRECIADA POR BAJO CONTENIDO EN GRASA DERIVADO DE SU PASADO COMO RAZA DE TRABAJO

**105€ / KG**

### Frisian

MÁS SABROSA

RAZA ORIGINARIA DEL CENTRO DE EUROPA, NO LLEGA A ESPAÑA HASTA EL AÑO 1965, RAZA LECHERA EN LA PRIMERA ETAPA DE SU VIDA Y ENGORDADA EN LA SEGUNDA PARTE PARA MEJORAR EL SABOR DE SU CARNE, UN SABOR INTENSO DEBIDO A SU MADURACIÓN

**95€ / KG**

### Rubia Gallega

INTENSA

RAZA ANCESTRAL GALLEGA, AL SER ANIMALES DESTINADOS AL TRABAJO EN EL CAMPO SE ALIMENTAN DE LECHE MATERNA, FORRAJES Y COMIDA "CALIENTE" COMO PATATAS Y GRELOS, ANIMALES LONGEVOS Y DE CARNE MADURADA CON MUCHA INTENSIDAD DE SABOR

**150€ / KG**

### Buey

MÁS INTENSA

EL BUEY ES CASTRADO DE PEQUEÑO PARA EVITAR EL EFECTO DE LA TESTOSTERONA EN SU CARNE; DEDICADO AL ENGORDE Y SACRIFICIO O A TAREAS DE TRACCIÓN, ESPECIALMENTE FAENAS DE CARGAS. ES LA CARNE MÁS APRECIADA POR LOS CARNIVOROS, CARNE MADURADA DE SABOR MUY INTENSO

**190€ / KG**

### Steak Tartar

EL STEAK TARTAR ES UNA RECETA IMPORTADA DE LA POLINESIA FRANCESA. ESTE PLATO SE PRESENTA EN LOS RESTAURANTES FRANCESES A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX. POSTERIORMENTE, EL CHEF ESCOFFIER, AFINÓ LA PREPARACIÓN LLEVÁNDOLA HASTA NUESTROS DÍAS

**27€** (Incluyendo Patatas Fritas)

## Los Cortes y su Pesos

### 125 g.

PARA LOS MÁS COMEDIDOS

Salers **13,13€**  
Charolesa **13,13€**  
Frisian **11,88€**  
R. Gallega **18,75€**  
Buey **23,75€**

### 175 g.

SI LO COMBINAS CON UNAS GUARNICIONES

Salers **18,38€**  
Charolesa **18,38€**  
Frisian **16,63€**  
R. Gallega **26,25€**  
Buey **33,25€**

### 250 g.

EL EQUILIBRADO

Salers **26,25€**  
Charolesa **26,25€**  
Frisian **23,75€**  
R. Gallega **37,50€**  
Buey **47,50€**

### 350 g.

PARA LOS CARNÍVOROS

Salers **36,75€**  
Charolesa **36,75€**  
Frisian **33,25€**  
R. Gallega **52,50€**  
Buey **66,50€**

### 500 g.

SI SÓLO VAS A DISFRUTAR DE LA CARNE

Salers **52,50€**  
Charolesa **52,50€**  
Frisian **47,50€**  
R. Gallega **75€**  
Buey **95€**

### 0 g. a 1 Kg.

EL INCONFORMISTA, ELIGE EL PESO QUE TE APETEZCA!

Salers **105€/Kg**  
Charolesa **105€/Kg**  
Frisian **95€/Kg**  
R. Gallega **150€/Kg**  
Buey **190€/Kg**

### Las Salsas

**2,75€ / UNID.**

BEARNESA  
CAFÉ DE PARÍS, A NUESTRA MANERA  
QUESO AZUL  
A LA PIMIENTA NEGRA  
A LA MOSTAZA ANTIGUA  
MOJO DE HIERBAS  
SALSA DE FOIE

### Ensaladas

**4,75€ / UNID.**

LECHUGA Y CEBOLLA ALIÑADA, COMO LES GUSTA EN EL PAÍS VASCO  
HOJA DE ROBLE, NUECES Y VINAGRETA DE MOSTAZA  
TOMATE DE TEMPORADA, ACEITE VIRGEN Y ESCAMAS DE SAL  
ENSALADA DE COGOLLO CAESAR  
ENSALADA DE LENTEJAS Y VERDURAS

### Un poco de todo

**4,75€ / UNID.**

JUDÍAS DE SANT PAU SALTEADAS  
ARROZ CREMOSO "AL PARMESANO"  
MACARRONES BLANCOS "AL GRATIN"  
ESPINACAS "A LA CREMA"  
CEBOLLETAS GLASEADAS AL VINO TINTO  
ESCALOPE DE FOIE  
TUÉTANO A LA BRASA  
LASAÑA DE ESPINACAS Y BOLETUS

### Verduras

**4,75€ / UNID.**

PIL PIL DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO  
ZANAHORIAS RISOLADAS, TOQUE DE COMINO  
ESCALIBADA  
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA BRASA  
TIRABEGOS SALTEADOS, TOQUE DE JENGIBRE  
BIMI SALTEADO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN  
MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA  
COLIFLOR GRATINADA  
PIMIENTOS DEL PADRÓN AUTÉNTICOS

### Las Patatas

**4,75€ / UNID.**

EN PURÉ  
FRITAS  
GRATIN DAUPHINOISE  
DE CAMPO