

**Picos, regañas, aceite de oliva virgen, sal cristal.....
crujiente, cremoso, helado, ardiente.....
lores.....aromas.....cítricos.....fuego.....productos.....
amigos.....compañeros.....viajes.....
detrás de cada gran plato.....
de cada gran producto..... hay una historia que contar.**

**Bienvenidos al Txoco de Luis Salinero....
La Cocina de Norte a Sur.**

Nuestras Ostras seleccionadas.....

Ostra Selección nº2 de Marennes Oléron - al Natural 5,5 €

Ostra Selección nº2 a la Parrilla con una Vinagreta de Hierbas 7 €

Ostra Selección nº2 al Vapor con un Escabeche Cítrico 7 €

Para Picotear.....

Lomo de Sardina marinada y ahumada con Hinojo encurtido (1 u.) 7,5 €

Tosta de Morcilla de Buey artesana (1 u.) 7,5 €

Láminas de Vaca Vieja Curada con Sal gorda y Pimienta Negra 10 €

**Rulo de Foie-gras curado con Higos secos,
su chutney y arrope de un Oporto** 18 €

Cecina de Buey Premium 50 gr./90 gr.
Seleccionada especialmente por José Gordon “El Capricho” para El Txoco 19 €
28 €

Para Compartir.....

Patatitas de siembra a la sal con un “Mojo de Estragón” 11 €

Berenjenas asadas con Miel de Caña y Cecina de Buey 15 €

Puerros al vapor con Salmón ahumado y Vinagreta de Hierbas 16 €

**Ensalada tibia de Aguacate con Langostinos,
Almendras tostadas y una vinagreta Española** 19 €

Algo Fresco.....

Sashimi de Salmon marinado
con una vinagreta de siete Cítricos (100 gr.) 19 €

Carpaccio de Buey de “El Capricho” (+8 años) (100 gr.)
con virutas de Foie-gras y una vinagreta Japo 21 €

Steak-Tartare de Buey de “El Capricho”
(+8 años) y sus tostadas (200 gr.) 26 €

Algo Frito.....

Croquetas según la estación con una emulsión anisada 15 €

Flamenquín Ibérico de Setas
con Queso curado de la Sierra Malagueña 15 €

Se Egoísta.....no compartas

Capuchino de Bogavante
y su ravioli crujiente con Coco y sus virutas 12 €

Consomé de Pato con Col, Foie-gras y sus
acompañamientos... 18 €

Para los Caprichosos.....

Canelones de Buey con Trufas, Senderillas y su Jugo 22 €

Lasaña de Berenjenas, Setas y Cigalitas con la emulsión de estas 25 €

Para los que no se deciden.....

Escargots Bourguignonne 6 u. – 12 u. (La receta de Familia...) 12-21 €

Foie-gras de pato Mulard caliente (120 gr.)
con Uvas pasas, Manzanas y un Vino dulce 26 €

Huevos “Cocotte” con Oporto, Boletus y Foie-gras
Focaccia tostada con Aceite oliva Virgen y sal cristal 21 €

(Cumplimos con el R.D 1021/2022 de 13 de Diciembre sobre el Anisakis)
Aperitivo, Pan, Picos, regañás....2,10 € por persona (Mediodía) - 2,80 € por persona (Noche)
(Disponemos de carta de alérgenos)
I.V.A. incluido en todos los precios

Del Mar.....

Lomo de Lubina de Estero asado con Limones y a.o.v.e.
Trigo, Shiitakes y Jugo de Ternera 25 €

Bacalao (Gadus Morhua) a la parrilla
con Boletus (Hongos) y Jamón Ibérico 28 €

Lomitos de Caballa (sin espinas) a la parrilla con Puerros
y una vinagreta de Tomates, Chalotas, Cebollino y Vinagre de Jerez 25 €

Pata de Pulpo a la parrilla (200 gr.)
con Boniatos asados, Limas y Sal negra 32 €

Arroz cremoso y crujiente de Cigalitas
y Senderillas de nuestra cosecha 26 €

De la Tierra.....

Entrecôte de Cerdo Ibérico de Bellota del Valle de los Pedroches
a la parrilla con Sobrasada, Miel y Pimienta Negra 25 €

Chuletillas de Cordero Lechal de la Ribera del Duero
con Tomillo, costra de Piñones y patatitas salteadas 27 €

Magret de Pato Mulard asado con Romero
Ciruelas salvajes, Manzanas y cortezas de Limón 26 €

Tuétano de Ternera (en su hueso) asado a las brasas de encina
y una salsa al Vino Tinto y Estragón 28 €

El Buey.....del Capricho de José Gordon **Elegida la mejor carne del Mundo**

Hamburguesa de Buey Premium (180 gr.)
+ Cecina de Buey 19 €
+ Foie-gras +5 €
+8 €

Solomillo de Vaca de Trabajo (200 gr.) a la parrilla
con Membrillos, Espárragos verdes y Patatas asadas
Salsa de Vino Tinto y Estragón, 38 €

Chuleta de Vaca de Trabajo Madurada – Selección Premium
Son aquellas hembras que cuidan sus dueños aún sabiendo que no van
a traer su cría cada año, su carne es tan limpia que se asemeja al Buey.
(animales de más de 6 años y una maduración mínima de 90 días) 90 € /Kg.

Chuletón de Buey Premium – Selección José Gordon
Cada pieza se examina individualmente valorando infiltración en músculo,
textura y elegancia de sabor.
(animales de más de 6 años con una maduración mínima de 120 días). 160 € /Kg.

**(Todas nuestras chuletas se sirven acompañadas de Pimientos asados,
Berenjenas escalibadas y Patatas de siembra a la sal).**