

**Picos, regañas, aceite de oliva virgen, sal cristal.....  
crujiente, cremoso, helado, ardiente.....  
olores.....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.....**

<b>Ostra Selección nº2 de Marennes Oléron - al Natural</b>	<b>5,5 €</b>
<b>Ostra Selección nº2 a la Parrilla con una Vinagreta de Hierbas</b>	<b>7 €</b>
<b>Ostra Selección nº2 al Vapor con un Escabeche Cítrico</b>	<b>7 €</b>

**Para Picotear.....**

<b>Lomo de Sardina marinada y ahumada con Hinojo encurtido (1 u.)</b>	<b>7,5 €</b>
<b>Tosta de Morcilla de Buey artesana (1 u.)</b>	<b>7,5 €</b>
<b>Láminas de Vaca Vieja Curada con Sal gorda y Pimienta Negra</b>	<b>10 €</b>
<b>Rulo de Foie-gras curado con Higos secos, su chutney y arrope de un Oporto</b>	<b>18 €</b>
<b>Cecina de Buey Premium 50 gr./90 gr.</b>	<b>19 €</b>
Seleccionada especialmente por José Gordon “El Capricho” para El Txoco	<b>28 €</b>

**Para Compartir.....**

<b>Patatitas de siembra a la sal con un “Mojo de Estragón”</b>	<b>11 €</b>
<b>Berenjenas asadas con Miel de Caña y Cecina de Buey</b>	<b>15 €</b>
<b>Puerros al vapor con Salmón ahumado y Vinagreta de Hierbas</b>	<b>16 €</b>
<b>Ensalada tibia de Aguacate con Langostinos, Almendras tostadas y una vinagreta Española</b>	<b>19 €</b>

## Algo Fresco.....

<b>Sashimi de Salmon</b> marinado con una vinagreta de siete Cítricos (100 gr.)	19 €
<b>Carpaccio de Buey de “El Capricho”</b> (+8 años) (100 gr.) con virutas de Foie-gras y una vinagreta Japo	21 €
<b>Steak-Tartare de Buey de “El Capricho”</b> (+8 años) y sus tostadas (200 gr.)	26 €

## Algo Frito.....

<b>Croquetas</b> según la estación con una emulsión anisada	15 €
<b>Flamenquín Ibérico</b> de Setas con Queso curado de la Sierra Malagueña	15 €

## Se Egoísta.....no compartas

<b>Capuchino de Bogavante</b> y su ravioli crujiente con Coco y sus virutas	12 €
<b>Consomé de Pato con Col, Foie-gras</b> y sus acompañamientos...	18 €

## Para los Caprichosos.....

<b>Canelones de Buey</b> con Trufas, Senderillas y su Jugo	22 €
<b>Lasaña</b> de Berenjenas, Setas y Cigalitas con la emulsión de estas	25 €

## Para los que no se deciden.....

<b>Escargots Bourguignonne</b> 6 u. – 12 u. (La receta de Familia...)	12-21 €
<b>Foie-gras de pato Mulard caliente</b> (120 gr.) con Uvas pasas, Manzanas y un Vino dulce	26 €
<b>Huevos “Cocotte” con Oporto, Boletus y Foie-gras</b> 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.....

<b>Lomo de Lubina de Estero</b> asado con Limones y a.o.v.e. Trigo, Shiitakes y Jugo de Ternera	25 €
<b>Bacalao</b> (Gadus Morhua) a la parrilla con Boletus (Hongos) y Jamón Ibérico	28 €
<b>Lomitos de Caballa</b> (sin espinas) a la parrilla con Puerros y una vinagreta de Tomates, Chalotas, Cebollino y Vinagre de Jerez	25 €
<b>Pata de Pulpo</b> a la parrilla (200 gr.) con Boniatos asados, Limas y Sal negra	32 €
<b>Arroz cremoso y crujiente de Cigalitas</b> y Senderillas de nuestra cosecha	26 €

## De la Tierra.....

<b>Entrecôte de Cerdo Ibérico de Bellota</b> del Valle de los Pedroches a la parrilla con Sobrasada, Miel y Pimienta Negra	25 €
<b>Chuletillas de Cordero Lechal</b> de la Ribera del Duero con Tomillo, costra de Piñones y patatitas salteadas	27 €
<b>Magret de Pato Mulard</b> asado con Romero Ciruelas salvajes, Manzanas y cortezas de Limón	26 €
<b>Tuétano de Ternera</b> (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

<b>Hamburguesa de Buey Premium</b> (180 gr.) + Cecina de Buey + Foie-gras	19 € +5 € +8 €
<b>Solomillo de Vaca de Trabajo</b> (200 gr.) a la parrilla con Membrillos, Espárragos verdes y Patatitas asadas Salsa de Vino Tinto y Estragón,	38 €
<b>Chuleta de Vaca de Trabajo Madurada – Selección Premium</b> 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.
<b>Chuletón de Buey Premium – Selección José Gordon</b> 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 Patatitas de siembra a la sal).