

chacinas

☒☒ jamón ibérico de bellota D.O. Jabugo	19.90
☒☒ lomo ibérico de bellota	17.90
☒☒ chorizo ibérico de bellota	10.90
☒☒ salchichón ibérico de bellota	10.90
☒☒ fuelle de ibéricos de bellota	27.90
✓☒ queso gran reserva Boffard	12.90
✓☒ queso La Dehesa de los Llanos (mejor queso del mundo 2013)	17.90

para empezar...

crema del día	7.90
☒☒ carpaccio de foie con sal ahumada y pan de cristal	14.50
✓ salmorejo con helado de parmesano	9.90
✓☒ parrillada de verduras	11.90
✓☒ pimientos de padrón tradicionales	7.90
croquetas caseras (6 unidades)	9.00
...de espinacas, bacalao, piñones y pasas	
...de cocido madrileño	
...de jamón ibérico y puerros	
...o mixto (con dos de cada)	
☒ huevos de corral con patatas y...	10.90
...jamón ibérico de bellota	
...gulas al ajillo	
✓...pisto manchego	

ensaladas

☒ enotaberna (mézclum,tomate,espárragos,ventresca,zanahoria y huevo)	11.90
✓ templada (queso cabra con crujiente de kikos y vinagreta miel-mostaza)	12.90
✓ de setas de temporada y gambones a la plancha con salmorejo	12.90
✓☒ de espinacas , mango y jamón de pato acompañada de vinagreta de grosellas	13.90
✓☒ burrata con tomate Kumato y albahaca	13.90

carnes

rabo de toro	19.90
deshuesado sobre parmentiere de trufa negra	
cochinillo	19.90
confitado con compota de manzana y toffe de cacahuete	
filete de pollo	
a la plancha con patatas y pimientos del padrón	12.90
☒☒ steak tartar	20.90
de solomillo de buey cortado a cuchillo con pan de cristal	
☒ solomillo de ternera	22.50
con salsa de oporto, patatas torneadas y trigueros	
hamburguesa del León de Oro	
carne 100% vacuno con pan de tomate y queso Scamorza	13.90

pescados

tacos de salmón marinado	17.90
con cremoso de coliflor y alga wakame	
merluza a la plancha	18.90
con salsa ligera de ajillo y chip de puerros	
☒ lomo de bacalao confitado	18.90
sobre cama de pisto manchego	
☒☒ chipirones frescos a la parrilla	
con pesto de rúcula y emulsión de patatas	16.90

postres caseros

tarta de queso con arándanos	6.90
brownie de chocolate negro con helado artesano de romero	
jardín prohibido (tres texturas de chocolate con helado de yogurt búlgaro)	
☒☒ sopa de chocolate blanco con helado artesano de violeta	
la torrija con helado artesano de canela y sirope de caramelo	
☒ sorbete al cava de limón y menta	

✓ Plato apto para vegetarianos

☒☒ Plato apto para celíacos (consulte modificaciones)

☒ Plato apto para celíacos

Cubierto, pan y aperitivo 1.80€ por persona

IVA incluido

Tintos x Copas

Edulis Rioja Crianza.....	2.80
Honoro Vera Calatayud	3.00
Malavida Valencia.....	3.20
Juan Gil 4m Jumilla.....	3.10
Senda Madrid Roble	3.20
Blau Monsant.....	3.80
Lealtanza Rioja Reserva.....	3.60
El Picaro Toro	3.80
Carmelo Rodero 9m R.Duero ..	4.50
Pricum Primeur de Leon.....	3.80
Laya Almansa	3.00
Eñe R.Duero Roble	3.30

Blancos x Copas

Tramoya Verdejo Rueda	3.00
Señorío Lazoiro Albariño.....	3.50
Juan Gil Moscatel Jumilla	3.80
HoneyMoon Paredada Penedés ..	3.70
García Viadero Albillo de León..	4.20
Blanco de Nieva Verdejo.....	3.20

Rosados x Copas

Pricum Prieto Picudo.....	3.80
Carredueñas Tempranillo	2.70

Cavas x Copas

Raventos I Blanc	4.50
L'hereu de Nit (Rosé).....	5.50
Grimau brut nature	3.50

Cervezas y otras Bebidas

Sangría	3.50/12.00
Tinto de Verano	3.50
Agua mineral 1L.....	3.50
Agua con gas Vichy	3.50
Refrescos	2.70
Zumos.....	2.70
Mosto.....	2.70
Cerveza Mahou (Doble)	3.00
Cerveza Mahou Sin Gluten (33cl).	3.70
Café o Infusión	1.50

Vodka

Absolut.....	8.00
Grey Goose.....	10.00

Gin

Beefeater	8.00
Tanqueray	8.00
Seagram's	8.00
🇪🇸 Puerto de Indias	10.00
G 'Vine	10.00
🇪🇸 Gin Mare	10.00
Citadelle	10.00
Hendrik's.....	10.00
Bulldog.....	10.00
London Gin.....	10.00
Martin Miller's	10.00
Bombay Sapphire.....	10.00
Brookmans	10.00
Nordes	10.00

Whisky

JB	8.00
Ballantines.....	8.00
White Label	8.00
Jhonnie Walker Red.....	8.00
Jhonnie Walker Black.....	12.00
Knockando.....	12.00
Talisker 10 Single Malt.....	12.00
Chivas Regal 18 años	15.00

Ron

🇪🇸 Arehucas	8.00
Barceló.....	8.00
Brugal	8.00
Santa Teresa	8.00
Diplomático 12 años.....	12.00
Zacapa 23 años.....	15.00

Cognac & Brandy

Hennessy V.S.....	8.00
Carlos III.....	4.00

tapas

jamón ibérico de bellota D.O.Jabugo	19.90
lomo ibérico de bellota	17.90
chorizo ibérico de bellota	10.90
salchichón ibérico de bellota	10.90
fuelle de ibéricos de bellota	27.90
✓ queso gran reserva Boffrad	12.90
✓ queso La Dehesa de los Llanos	17.90
<u>tostas de mollete de Antequera</u>	
de queso de cabra	5.00
...con cebolla caramelizada	
de jamón de bellota	6.00
⊗ ...con tomate o con salmorejo	
de solomillo ibérico	6.00
...con piquillo y salsa de Pedro Ximenez	
de ventresca	6.80
...sobre cama de pimientos asados	
croquetas (6 unidades)	9.00
...de espinacas, bacalao, piñones y pasas	
...de jamón ibérico y puerros	
...de cocido madrileño	
...o mixto (con 2 de cada)	
⊗ huevos de corral con patatas y	10.90
...jamón ibérico	
...gulas al ajillo	
✓ ...pisto manchego	
✓ ...pimientos de Padrón	
...picadillo de chorizo	
✓ ensalada templada	12.90
crujiente de pollo	6.00
✓ tortilla de patata con cebolla(pincho)	3.50
rollitos de morcilla	8.00
empanada de atún o carne	5.00
✓ champiñón al ajillo	7.90
hamburguesa del León de Oro	13.90
⊗ mejillones	9.90
... al vapor	
... con salsa de tomate	
... con alioli	
rabas rebozadas	13.90
✓ patatas bravas	6.90
oreja adobada	8.90
⊗ <u>nuestras cazuelitas</u>	
de chorizo a la sidra	6.00
de mollejas al ajillo.....	9.90

tapas

acorn-raised organic iberian ham Jabugo	
acorn-raised organic pork loin	
sausages flavored with smoked paprika	
sausages flavored with nutmeg/oregano/garlic	
iberian mix platter	
cheese gran reserva Boffrad	
La Dehesa de los Llanos (cheese)	
<u>tostas de mollete de Antequera</u>	
toast topped of goat cheese	5.00
...and caramelized onion	
toast topped of jamón ibérico	6.00
...and tomato or salmorejo	
toast topped of pork sirloin steak	6.00
...with piquillo and Pedro Ximenez sauce	
toast topped of Tuna	6.80
...over roasted red peppers	
croquettes (6 pcs.)	9.00
...spinach, cod, pine nuts and raisins	
...iberian ham and leeks	
...cocido	
...or mix (2 of each one)	
free-ranged eggs with homefries	10.90
...and acorn-raised organic iberian ham	
...and garlic young eels	
...and pisto manchego (ratatouille)	
...and Padrón peppers	
...chorizo	
warm salad	12.90
crunchy chicken	6.00
spanish omelette with onion (piece)	3.50
crunchy morcilla rolls	8.00
tuna or meat pie	5.00
garlic mushrooms	7.90
León de Oro special burger	13.90
mussels	9.90
...steamed	
...with warm tomato sauce	
...with alioli	
battered squid sticks	13.90
bravas potatoes	6.90
marinated pork ear	8.90
<u>casseroles</u>	
casserole of chorizo in cider	6.00
garlic lamb sweetbread casserole	9.90

sausages

acorn-raised organic iberian ham D.O. Jabugo	19.90
acorn-raised organic pork loin	17.90
sausages flavored with smoked paprika	10.90
sausages flavored with nutmeg, oregano & garlic	10.90
✓☒ cheese gran reserva Boffrad	12.90
✓☒ cheese La Dehesa de Los Llanos (the best cheese in the world 2013)	17.90
acorn-raised organic iberian mix platter	27.90

starters

soup of the day	7.90
foie carpaccio with smoked salt	14.50
✓ salmorejo with parmesan ice cream	9.90
✓☒ grilled vegetables	11.90
✓☒ grilled "padrón" peppers (green peppers)	7.90
croquettes (6 pcs.)	9.00
...spinach, cod, pine nut and raisin	
...cocido	
...iberian ham and leeks	
...or mix (2 of each one)	
☒ free-ranged eggs with homefries and...	10.90
...acorn-raised organic iberian ham	
...garlic young eels	
✓ ...pisto manchego (ratatouille)	

salads

☒ enotaberna: lettuce, tomato, white asparagus, tuna, carrot and eggs	11.90
✓ warm salad: goat cheese and toasted corn with homemade honey mustard dressing	12.90
mushrooms and grilled prawns with "salmorejo"	12.90
☒ spinachs , mango and duck's ham with redcurrant vinaigrette	13.90
✓☒ "Kumato" tomato with mozzarella and basil	13.90

meats

boneless oxtail	19.90
served over a black truffle puree	
confit suckling pig	19.90
served with apple marmalade	
chicken fillet	12.90
with potatoes chips and "padrón" peppers	
steak tartar	20.90
raw beef tenderloin seasoned with crunchy bread	
☒ sirloin steak	22.90
cooked with Oporto sauce, asparagus and home fries	
leon de oro special burger	13.90
100% beef meat with tomato bread and Scamorza cheese	

fishes

marinated salmon cubes	17.90
with cauliflower cream and wakame seaweed	
grilled hake	18.90
with light garlic sauce and leek chips	
☒ cod fillet confit	18.90
with ratatouille	
☒ grilled baby squid	16.90
with arugula pesto and potato emulsion	

homemade desserts

cheesecake with blueberries	6.90
black chocolate brownie and rosemary ice cream	
jardín prohibido (2 different chocolates with bulgarian yogurt ice cream)	
la torrija with artisanal cinnamon ice cream and caramel syrup	
white chocolate soup with artisanal violet flower ice cream	
☒ sorbets with cava mint and lemon	

✓ Suitable for Vegetarians

☒☒ Suitable for Celiacs (ask about changes to staff)

☒ Suitable for Celiacs

Bread & Appetizer 1.80€/pax

V.A.T. included