



LA BARRA DE MARIA

Olivas “cachonditas” picantes	2,5
13	
Jamón ibérico bellota 100% “Lazo”, selección especial	29 100g
4	
Lomito de presa ibérica 100%,” Lazo” curada en bodega	25 100g
Tabla de quesos, acompañados de frutos secos y dulce de membrillo.	26 160g
4-6-8	
Ensaladilla de jamón iérico “Lazo” con tomate seco	7 13
7-13	
Papas aliñás, con pulpo y vinagreta de pimentón	4,20 15
9-13	
Tosta de tartar de gambas y alioli	6,5
4-5-7	
Tomate de verdad con ventresca de atún	6,5 14
8-13	
Lata” de anchoas artesanas con mantequilla	10
4-8-11	
Alcachofas con crema de patata ahumada	8
8	
Tortilla de patatas con trufa y panceta, “poco hecha”	12
7	
Carpaccio de picaña madurada con foie rallado	14
4	
Merluza frita con mayonesa con un toque de generoso	8 17
4-7-11-13	
Croquetas cremosas de jamón bellota 100% “Lazo”	5 10
4-7-8	
Tomate frito con langostinos y huevo	12
8-11	
Pochas con cola de toro y setas	12
13	
“La albóndiga “ de vaca madurada 30 días con su salsa	12
13	
Molletito de Pluma ibérica con salsa a la pimienta	5
4-8-13	



Torrija de brioche con helado 10 | Tarta de queso payoyo 7 | Flan de huevo y dulce de leche 7

4-7-8

7-8

7-8



Junto a los platos ofrecidos indicamos los alimentos que causan alergias o intolerancias: 1 Altramuces; 2 Apio; 3 Cacahuetes; 4 Gluten; 5 Crustáceo; 6 Frutos secos de cáscara; 7 Huevos; 8 Lácteos; 9 Moluscos; 10 Mostaza; 11 pescados; 12 Soja; 13 Sulfitos; 14 Sésamo. Si desea más información sobre la presencia de alérgenos, póngase en contacto con nuestro personal, que estará encantado de ayudarle. El pescado servido crudo ha sido sometido a congelación a -20°C durante al menos 24 horas en cumplimiento de la normativa de prevención de anisakis.