

PARA COMPARTIR

Anchoas del Cantábrico 00	12,00 €
Jamón 100% Ibérico de bellota	36,00 €
Cuñas de queso Manchego D.O. (10 cuñas)	10,00 €
Nuestras bravas Adrian's con salsa de Chipotle y allioli (8 unidades)	7,50 €
Tartar de Salmón con guacamole y mango y carpaccio de piña	12,50 €
Tartar de Atún estilo del Chef	13,50 €
Tataki de Canguro con crema de queso y frutos rojos	19,75 €
Buñuelos de Bacalao	11,75 €
Chocos con pankó y mahonesa de mojito	11,00 €
Huevos estrellados con virutas de Jamón Iberico y pimentón de la Vera	12,50 €
Chorizo criollo a la brasa	8,00 €
Croquetas caseras de Jamón Ibérico	2,00 €/ud
Zamburiñas gratinadas con allioli y aceite de trufa	3,50 €/ud
Brocheta de langostino Katafi con salsa romesco	3,00 €/ud
Morcilla de Burgos	11,50 €
Coca cristal con tomate	3,50 €

CANELONES ARTESANOS

Canelón Rossini de carne rustida	13,25 €
Canelón de Pato y Foie	15,50 €
Canelón de espinacas, queso de cabra, pasas y nueces	14,50 €

LAS ENSALADAS

Ensalada tradicional de tomate Raf, ventresca de Atún y cebolla fresca	13,75 €
Ensalada Cesar estilo Adrian's	13,00 €
Ensalada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta de miel y mostaza	13,50 €

ARROCES Y PASTAS

Arroz caldoso con bogavante (precio por persona/mínimo 2 personas)	25,00 €
Paella marinera al estilo del Chef (precio por persona/mínimo 2 personas)	18,00 €
Fideua a la marinera del señorito (precio por persona/mínimo 2 personas)	17,50 €
Pasta del día con salsa de: pesto, boloñesa o carbonara	9,50 €

PESCADOS

Salmón marinado al horno con cítricos y hierbas	18,75 €
Tataki de Atún rojo con crema de quesos, frutos rojos y teriyaki	19,50 €
Rodaballo a la Marinera con guarnición de temporada	19,75 €
Bacalao gratinado con allioli sobre base de sanfaina	19,50 €
Pulpo gallego a la brasa con parmentier de patata y pimentón de la vera	22,50 €

NUESTRAS CARNES

NACIONALES

Solomillo de Rubia Gallega "Suprema" (250 gr) brasa	25,50 €
Solomillo de Rubia Gallega estilo Adrian's (250 gr) - Foie, Reducción Pedro Ximenez	28,50 €
Entrecote de Vaca Vieja (250 gr)	24,50 €
Chuletón de Vaca Vieja (1.100 gr) (maduración + 60 días)	65,00 €

NUESTRAS CARNES

INTERNACIONALES

Entrecote de Nebraska (250 gr)	32,00 €
Lomo bajo de Angus Argentino (250 gr)	24,50 €
Picaña de Angus Negro Arkansas (200 gr)	22,50 €
Lomo alto de Bisonte (250 gr)	38,00 €
Lomo de Canguro Australiano	20,50 €
Lomo alto de Búfalo (250 gr)	24,50 €
Lomo de Cebra Africana (250 gr)	24,50 €
Solomillo de Avestruz	24,50 €

RINCÓN DEL WAGYU AUSTRALIANO

Carpaccio de Wagyu con virutas de Foie y aceite Arberquina	24,50 €
Steak Tartar de Wagyu Australiano (250 gr)	36,00 €
Picaña de Wagyu Australiano (200 gr)	28,75 €

POSTRES

Leche frita del Chef	5,00 €
Tarta Tatin con helado de vainilla	5,00 €
Tarta casera de queso con frutos rojos	5,00 €
Coulant de chocolate clasic con helado de vainilla	5,00 €

DEGUSTACIÓN

1. DEGUSTACIÓN DE PICAÑAS INTERNACIONALES

Aprox. 600 gr/para 2 personas

- Picaña de Vaca Vieja
 - Picaña de Angus Negro Arkansas
 - Picaña de Wagyu Australiano
- PRECIO 58 € (para 2 personas)

2. DEGUSTACIÓN DE TRES CARNES EXÓTICAS DEL MUNDO

Aprox. 600 gr/para 2 personas

- Lomo de Cebra Africana
 - Lomo de Bisonte Canadiense
 - Lomo de Canguro Australiano
- PRECIO 64 € (para 2 personas)

EL MENÚ DEL CHULETÓN

PARA COMPARTIR 2 personas

- Coca de cristal con tomate
- 1/2 Ración de paletilla Ibérica de bellota
- Queso Manchego (6 cuñas)
- Nuestras bravas Adrian's
- Croquetas de Jamón Ibérico

+ EL CHULETÓN

- Vaca Vieja (1.100 gr) (maduración + 60 días)
 - 1 Botella de vino de la casa (Ribera del Duero)
 - 2 Postres a elegir
- PRECIO 98€ (para 2 personas)

Crema Catalana quemada	5,00 €
Coulant de Praline com crema de almendras y avellanas con helado de Nocciola	6,00 €
Coulant de chocolate blanco con helado de chocolate blanco	6,00 €
Macedonia de frutas naturales con zumo de naranja	5,00 €

Adrian's

