

## Para empezar ...

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Servicio de pan     | 2,30 € |
| Pan sin gluten      | 3,80 € |
| Pan tumaca          | 5,20 € |
| Mantequilla con sal | 3,00 € |

## Entrantes Fríos:

|  |                    |
|--|--------------------|
| Jamón de bellota 100% ibérico<br>D.O. Extremadura<br>Ración mediana    | 32,00 €<br>21,00 € |
| Surtido de quesos<br>Ración mediana                                    | 24,00 €<br>17,50 € |
| Ensalada de la huerta con<br>ventresca de atún                         | 21,50 €            |
| Anchoas de Santoña con aguacate<br>tatemado                            | 26,00 €            |
| Ceviche de sama roquera, camote,<br>canchas y sorbete de piña-cilantro | 27,50 €            |
| Carpaccio de solomillo con queso<br>parmesano y helado de mostaza      | 19,50 €            |
| Steak tartar   | 29,50 €            |

## Entrantes Calientes:

|  |         |
|--|---------|
| Empanadilla de carne y<br>salsa sriracha                   | 4,50 €  |
| Sopa de cebolla con huevo y queso<br>gruyere               | 14,50 € |
| Tosta de foie con cebolla<br>caramelizada y reducción P.X. | 12,50 € |
| Croquetas de jamón del bueno y<br>alioli de banano         | 14,50 € |

Mollejas de ternera con  
refrito de ajos y perejil 18,50 €

Ravioli de plátano macho maduro  
con queso costeño colombiano 18,50 €

## Continuemos con ...

### Pescados:

Gran lubina Atlántica con emulsión  
de céleri 28,00 €

Salmón con gel dulce de cítricos 26,50 €

Cherne cremoso de batata y pimienta  
palmera colorada 29,50 €

Bacalao encocado del Pacífico  
colombiano 29,50 €

### Carnes:

Magret de pato y coulis de mango 30,00 €

Carrillera de cerdo Duroc  
con papa trufada 26,50 €

Secreto ibérico asado y salsa  
barbacoa 27,50 €

Costilla de cerdo grill selection  
(900 gr.) 28,00 €

Entrecot 9 plus 26,50 €

Solomillo de añojo con  
crema de queso majorero 31,50€

Hamburguesa para carnívoros  
(carne 100% premium madurada) 23,00 €

Espaldita de cordero lechal, pisto  
marroquí y jugo de su asado 32,50 €

Cochinillo D.O. Tierra de Castilla 30,50 €

Jarrete de ternera gallega  
(mínimo 2 personas) 55,00 €

**Arroz:** (mínimo para 2 personas)

Arroz a banda con bogavante 60,00 €

Arroz negro con bogavante 60,00 €

Arroz ibérico con secreto 55,00 €

En ETÉREO by Pedro Nel, la información de alérgenos está disponible, consultando con nuestro personal de sala.



Somos un restaurante donde damos valor y respeto al producto, transformándolo en platos que manifiestan el arte culinario de autor con identidad e inspiración colombiana.

¡Gracias por su atención!

Chef: Pedro Nel Restrepo

Esta carta está sujeta a modificaciones.

## *Nuestras Carnes Maduradas*

**LOMO ALTO VACA GALLEGA** **80€/k\*\***

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| Edad                        | 26 meses  |
| Origen                      | Galicia   |
| Maduración*                 | + 30 días |
| Infiltración de grasa (1-5) | 4/5       |

**CHULETÓN RUBIA GALLEGA SUPREMA** **98€/k\*\***

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| Edad                        | + 7 años  |
| Origen                      | Galicia   |
| Maduración*                 | + 60 días |
| Infiltración de grasa (1-5) | 4/5       |

**CHULETÓN SIMMENTAL PREMIUM** **90€/k\*\***

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| Edad                        | + 4,5 años |
| Origen                      | Alemania   |
| Maduración*                 | + 30 días  |
| Infiltración de grasa (1-5) | 4/5        |

**CHULETÓN FRISONA** **90€/k\*\***

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| Edad                        | + 4,5 años |
| Origen                      | Alemania   |
| Maduración*                 | + 30 días  |
| Infiltración de grasa (1-5) | 4/5        |

**LOMO BLACK ANGUS** **95€/k\*\***

**T-BONE BLACK ANGUS** **95€/k\*\***

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| Edad                        | 28 meses       |
| Origen                      | Estados Unidos |
| Maduración*                 | + 40 días      |
| Infiltración de grasa (1-5) | 4/5            |

Las carnes se sirven al peso aproximado en función al tamaño de la pieza, compruébelo antes del cocinado.

### **Extras:**

Parillada de fruta y verdura 11,50 €

Pimiento Rojo Asado 3,00 €

Ensalada 3,50 €

Papas fritas 3,50 €

Salsa de queso 2,00 €

Salsa Pimienta 2,00 €

Salsa Chimichurri 2,00€

## To start....

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Bread service     | 2,30 € |
| Gluten-free bread | 3,80 € |
| Tumaca bread      | 5,20 € |
| Salted butter     | 3,00 € |

## Cold dishes:

|  |                    |
|--|--------------------|
| 100% Iberian acorn-fed ham<br>D.O. Extremadura<br>Half serving | 32,00 €<br>21,00 € |
| Assorted canarian cheese<br>Half serving                       | 24,00 €<br>17,50 € |
| Fresh garden salad with tuna<br>belly                          | 21,50 €            |
| Anchovies of Santoña with avocado<br>tatemado                  | 26,00 €            |
| Rock sama ceviche with pineapple-<br>cilantro sorbet           | 27,50 €            |
| Sirloin carpaccio with parmesan<br>and mustard ice cream       | 19,50 €            |
| Steak tartar   | 29,50 €            |

## Hot dishes:

|  |         |
|--|---------|
| Meat “empanadilla” with<br>thai Chili sriracha sauce | 4,50 €  |
| Onion soup with egg and gruyere<br>cheese            | 14,50€  |
| Foie toast with caramelized<br>onions and P.X        | 12,50 € |
| Iberian ham croquettes and<br>banana alioli          | 14,50 € |

Veal sweetbreads fried  
with garlic and parsley 18,50 €

Ravioli with banana and  
Colombian cheese 18,50 €

## **We continue with...**

### **Fish:**

Atlantic sea bass with celery 28,00 €

Salmon with sweet citrus sauce 26,50 €

Cherne sweet potato and red palm  
pepper 29,50 €

Encocado Colombian Pacific cod fish 29,50 €

### **Meats:**

Duck magret and mango coulis 30,00 €

Duroc pork cheek with truffled  
Potato 26,50 €

Roast Iberian pork with barbecue  
Sauce 27,50 €

Pork ribs grill selection  
(900 gr.) 28,00 €

Beef Entrecote 9 plus 26,50 €

Beef sirloin with Majorero  
goat cheese (Canarian-Fuerteventura) 31,50 €

Carnivores hamburger  
100% dry aged beef premium 23,00 €

Lamb shoulder blade with  
ratatouille and roasted juice 32,50 €

Suckling pig D.O. Tierra de Castilla 30,50 €

Galician veal shank  
*(minimum two people)* 55,00 €

**Rice:** *(minimum two people)*

Banda rice with lobster 60,00 €

Black rice with lobster 60,00 €

Iberian rice with porck 55,00 €



***DRY AGED BEEF***

**GALICIAN COW FORE RIB 80€/k\*\***

Age 26 months  
Origin Galicia  
Maduration\* + 30 days  
Fat infiltration (1-5) 4/5

**RUBIA GALLEGA COW STEAK 98€/k\*\***

Age + 7 years  
Origin Galicia  
Maduration\* + 60 days  
Fat infiltration (1-5) 4/5

**SIMMENTAL PREMIUM 90€/k\*\***

Age + 4,5 years  
Origin Germany  
Maduration\* + 30 days  
Fat infiltration (1-5) 4/5

**FRISONA COW STEAK 90€/k\*\***

Age + 4,5 years  
Origin Germany  
Maduration\* + 30 days  
Fat infiltration (1-5) 4/5

**BLACK ANGUS COW FORE RIB 95€/k\*\***

**T-BONE BLACK ANGUS 95€/k\*\***

Age 28 months  
Origin USA  
Maduration\* + 40 days  
Fat infiltration (1-5) 4/5

The meats are served at the approximate weight depending on the size of the piece, check it before cooking.

## Extra:

Grilled fruit and vegetables 11,50 €

Roasted red pepper 3,00 €

Salad 3,50 €

French fries 3,50 €

Cheese sauce 2,00 €

Pepper sauce 2,00 €

Chimichurri sauce 2,00€

In ETÉREO by Pedro Nel, allergen information is available orally.



NUTS



CELERY



MUSTARD



SESAME



SO<sub>2</sub> - SULFITES



CRUSTACEANS



LUPIN



GLUTEN



MOLLUSCS



EGG



FISH



PEANUT



SOY



DAIRY

We are a restaurant where we value and respect the product, transforming it into plates that show the author's culinary art with Colombian identity and inspiration.

Thank you!  
Chef: Pedro Nel Restrepo

This menu is subject to change.