

PARA EMPEZAR - TO START THE EXPERIENCE

Servicio de pan - *Bread service*

.....29,50 €

2,80 €

Pan sin gluten - *Gluten-free bread*

Steak tartar- *Steak tartare*

3,80 €

Pam amb tomàquet

.....34,50 €

5,80 €

Mantequilla con sal - *Salted butter*

3,00 €

ENTRANTES CALIENTES - HOT STARTERS

ENTRANTES FRÍOS - COLD STARTERS

Jamón de bellota 100% ibérico

100% acorn-fed Iberian cured ham

D.O. Extremadura- *Extremadura Protected Designation
of Origin*

Ración mediana - *Small sharing plate*

21,00 €

Ración - *Large sharing plate*

32,00 €

Empanadilla de carne y salsa sriracha

Beef empanadilla with sriracha sauce

.....4,80 €

Sopa de cebolla con huevo y queso Gruyère

Onion soup with eggs and Gruyère cheese

.....16,50 €

Tosta de foie con cebolla

caramelizada y reducción de Pedro
Ximénez

*Foie toast with caramelised onions and
Pedro Ximénez sherry reduction sauce*

.....13,50 €

Surtido de quesos- *Cheese board*

Ración mediana - *Small sharing plate*

17,50 €

Ración - *Large sharing plate*

24,00 €

Croquetas de jamón y alioli de banano

*Spanish high-quality cured ham croquetas
with banana alioli sauce*

.....14,50 €

Ensalada de la huerta con ventresca de atún

Fresh garden salad with tuna belly.....

.....24,50 €

Mollejas de ternera con refrito de ajos y perejil

Beef sweetbreads with sautéed garlic and parsley

.....21,50 €

Ensaladilla con cangrejo real

King crab Spanish potato

salad.....22,00 €

Ravioli de plátano macho

maduro con queso costeño
colombiano

Plantain ravioli with Colombian costeño cheese

.....21,50 €

Anchoas de Santoña con aguacate tatemado

Santoña anchovies with Mexican-style

griddled avocado.....

.....28,50 €

Ceviche de sama roquera, camote,
canchas y sorbete de piña-cilantro

Ceviche with sama roquera (Canarian fish)

*sweet potato, Peruvian-style toasted corn and
pineapple-coriander sorbet*

CONTINUEMOS CON - TO CONTINUE THE COURNEY

PESCADOS - FISH:

Gran lubina Atlántica al cava

Great Atlantic sea bass in cava
wine.....32,50 €

Salmón, pimienta Sichuan, risotto de
apio y oporto
*Sichuan pepper salmon with celery risotto and
Port wine*.....
.....29,50 €

Cherne cremoso de batata
y pimienta palmera colorada
*Atlantic stone bass sweet potato and
La Palma pepper*.....
.....32,50 €

NUESTRAS CARNES MADURADAS OUR DRY- AGED MEAT SELECTION

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

*The weight of your chosen cut may vary slightly due
to the natural size of the whole piece. Please ensure
in advance that it is to your liking.*

**ENTRECOT DE NOVILLO (300 g.)
VEAL ENTRECOTE (300 g.)**
.....31,50 €

**LOMO ALTO VACA GALLEGA
GALICIAN RIBEYE**
STEAK.....90,00 €/k
Edad - Age: 26 meses - months
Origen - Origin: Galicia
Maduración - Dry-aged: 30 días/days
Infiltración de grasa - Fat infiltration: (1-5)
4/5

**CHULETÓN RUBIA GALLEGA
SUPREMA
SUPREME RUBIA GALLEGA
BONE-IN
RIBEYE**.....
.....104,00 €/k
Edad - Age: + 7 años - years
Origen - Origin: Galicia
Maduración - Dry-aged: + 60 días/days
Infiltración de grasa - Fat infiltration: (1-5)
4/5

**CHULETÓN SIMMENTAL
PREMIUM
PREMIUM SIMMENTAL BONE-IN**

RIBEYE.....98,00 €/k
Edad - Age: + 4,5 años - years
Origen - Origin: Alemania - Germany
Maduración - Dry-aged: + 30 días/days
Infiltración de grasa - Fat infiltration: (1-5) 4/5

**CHULETÓN FRISONA
FRIESIAN BONE-IN
RIBEYE**.....98,00 €/k
Edad - Age: + 4,5 años - years
Origen - Origin: Alemania - Germany
Maduración - Dry-aged: + 30 días/days
Infiltración de grasa - Fat infiltration: (1-5) 4/5

**LOMO BLACK ANGUS
BLACK ANGUS RIBEYE
STEAK**.....104,00 €/k

**T-BONE BLACK ANGUS
BLACK ANGUS T-BONE
STEAK**.....104,00 €/k
Edad - Age: 28 meses - months
Origen - Origin: EEUU - USA
Maduración - Dry-aged: + 40 días/days
Infiltración de grasa - Fat infiltration: (1-5) 4/5

ARROCES (ración recomendada para 2
personas)

RICE DISHES (recommended for 2
people)

Arroz a banda con bogavante
Valencian a banda rice with lobster
.....60,00 €

Arroz ibérico con secreto
*Rice with secreto ibérico
(highly-marbled pork cut)*
.....55,00 €

CARNES - MEAT:

Magret de pato y coulis de mango
Duck magret and mango coulis.....
30,00 €

Carrillera de cerdo Duroc con papa trufada
Duroc pork cheek with truffled potato.....
....28,50 €

Solomillo de añejo con crema de queso majorero
*Yearling sirloin steak with Fuerteventura Majorero
 cheese cream*
34,50 €

Hamburguesa para carnívoros
 (carne 100% premium madurada)
*The meat lover Burger (100% premium
 dry-aged beef)*
23,00 €

Espaldita de cordero lechal,
 pisto marroquí y jugo de su
 asado
*Spring lamb shoulder in its juices with
 Moroccan-style pisto*
38,50 €

Cochinillo D.O. Tierra de Castilla
*Suckling pig (Tierra de Castilla Protected
 Designation of Origin)*
38,50 €

Jarrete de ternera gallega
 (ración recomendada para 2
 personas)
*Galician beef shank
 (recommended for 2 people)*
55,00 €

EXTRAS - SIDES

Parillada de fruta y verdura
Grilled fruit and vegetables.....
 14,50 €

Pimiento Rojo Asado / *Roasted red bell pepper*.....
 4,50 €

Ensalada / *Salad*.....
3,50 €

Papas fritas / *French fries*.....
3,50 €

Salsa de queso / *Cheese sauce*.....
 3,00 €

Salsa Pimienta / *Pepper
 sauce*.....3,00 €



Sal
 sa Chimichurri / *Chimichurri sauce*.....3,00
 €

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

*At ETÉREO by Pedro Nel, we invite you to tell our staff of any
 allergen information we may need.*

