

# ***ASADOR 98***

***DISFRUTA, COME Y BEBE ,  
QUE LA VIDA ES BREVE.!***

## ***PARA EMPEZAR***

- Jamón Iberico Bellota 27,50€ \****
- Cecina de Vacuno Mayor Premium 20,90 €\****
- Tabla de Quesos Artesanales 16,90 €\****
- Ensalada De la Casa con Ventresca de Atún 15,50 € \****
- Ensalada De Tomate , Cebolla Roja y Aguacate 10,90 € \****
- Carpaccio de Vacuno Mayor Madurado 18,50€ \****
- Steak Tartar de Vacuno Mayor 23,90 €\****
- Tartar de Atún y Aguacates 19,50 €\****
- Croquetas de Jamón Ibérico de Bellota(6 unidades) 10,90 €\****
- Croquetas de Cecina de Vacuno Mayor (6 unidades) 11,50€\****
- Alcachofas con Virutas de Foie (2 unidades) 14,50 €\****
- Empanadilla de Vacuno Mayor(2 unidades) 9,50 €\****
- Chistorra de Navarra a La Sartén 8,90 € \****
- Pulpo a la Parrilla con Puré de Batata 19,90 €***
- Pan de Masa Madre por persona 2,80 €***

***\*Se pueden hacer medias raciones precio 60% de la ración***

***Precios con igit incluido***

***( Lo platos pueden contener alérgenos consulten con el personal )***

## **LA PARRILLA**

**Chuletillas de Cordero Lechal 24,90 €**

**Pluma de Cerdo Ibérico 100% Bellota 24,50 €**

**Solomillo de Vacuno Mayor 30,90 €**

*(Toda las carnes van acompañada de verdura salteada)*

**Rabo de Vacuno Mayor al Vino Tinto**

**Chuleta de Vacuno Mayor Selección**

**por kg. 64,90 €**

*(Animales procedentes Noroeste de España y Centroeuropa, maduración de 25 a 40 días, y más de 5 años de edad)*

**Chuleta de Vacuno Mayor Selección Asador 98**

**por kg. 77,90 €**

*(Animales procedentes Noroeste de España y Centroeuropa, maduración de 30 a 60 días, y más de 5 años de edad)*

*(Las Chuleta van acompañada de ensalada lechugas)*

## **ACOMPañAMIENTOS**

**Verduras Salteadas 6,50 €**

**Papas Fritas Caseras 4,50 €**

**Ensalada Lechuga y Cebolla 4,50 €**

**Pimiento Asado Caramelizado 9,50 €**

## **ARROCES**

**Arroz con Carabineros 37,90 €**

**Arroz Meloso con Lechazo 20,50 €**

**Arroz Negro con Cigalas y Alioli de Ajo Asado 28,90 €**

**Arroz con Rabo de Vacuno Mayor 21,50 €**

**(Precios por Persona)**

*Precios con igic incluido*

*( Lo platos pueden contener alérgenos consulten con el personal )*

## **FOR A START**

- Iberian Ham Bellota 27,50€\****
- Old Cow Premium Jerky 20,90 € \****
- Artisan Cheese Board 16,90 € \****
- Salad Of The House with Tuna Belly 15,50 € \****
- Salad Tomato, Red Onion and Avocado 10,90 €\****
- Matured Beef Carpaccio 18,50 €\****
- Beef Steak Tartare 23,90€\****
- Tuna Tartare with Avocado 19,50 €\****
- Iberian Ham Croquettes 100% Bellota 10,90 €\****
- Old Cow Jerky Croquettes 11,50 € \****
- Artichokes with Shavings of Foie 14,50 €\****
- Beef Dumplings(Empanadillas) 9,50 €\****
- Pan-Fried Chistorra from Navarra 8,90 € \****
- Grilled Octopus with Sweet Potato Puree 19,90 €***
- Sourdough Bread per person 2,80 €***
- \*Half portions can be made price 60% of the portion***

***Prices with Tax Included***  
***(Dishes may contain allergens check with staff)***

## **CHARCOAL GRILLED**

**Suckling Lamb Chops 24,90 €**

**Iberian Feather Loin 100% Bellota 24,50 €**

**Beef Tenderloin 30,90 €**

*(All meats are accompanied by sautéed vegetables)*

**Oxtail in Red Wine 25,90€**

**Old Cow Bone-in Ribeye Steak Selection**

**per kg. 64,90 €**

*(Animals from Northwestern Spain and Central Europe, dry aged of 25 to 40 days, and more than 5 years of age)*

**Old Cow Bone-in Ribeye Steak Selection Asador 98**

**per kg. 77,90 €**

*(Animals from Northwestern Spain and Central Europe, dry aged of 30 to 60 days, and more than 5 years of age)*

*(The chops are accompanied by a lettuce and onion salad )*

## **ACCOMPANIMENTS**

**Sautéed vegetables 6,50 €**

**Homemade French Fries 4,50 €**

**Salad of Lettuce and Onion 4,50 €**

**Caramelized Roasted Pepper 9,50 €**

## **RICE**

**Rice with Scarlet Shrimp(Carabineros) 37,90 €**

**Rice with Roast Lamb 20,50 €**

**Black Rice with Crayfish and Roasted Garlic Aioli 28,90 €**

**Rice with Oxtail 21,50 €**

**(Price per Person)**

**Prices with Tax Include**

**(Dishes may contain allergens check with staff)**

## ***POSTRES HECHOS EN CASA***

***Tarta de Quesos con Helado de Mango 7,90 €***  
***Torrija de Pan Brioche con Helado de Yogurt 7,90 €***  
***Tarta de Manzana con Helado de Vainilla 7,90 €***  
***Crema Pastelera con Crumble y Arándano 7,90 €***  
***Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla 7,90 €***  
***Coulant de Pistacho con Helado de Yogurt 7,90 €***  
***Sorbete de Maracuyá 4,90 €***  
***Sorbete de Maracuyá con Vodka 6,50 €***  
***Helados Artesanales 4,90 €***

## ***HOME MADE DESSERTS***

***Cheesecake with Mango Ice Cream 7,90 €***  
***French Toast with Yogurt Ice Cream 7,90 €***  
***Fine Apple Tart with Vanilla Ice Cream 7,90 €***  
***Custard Cream with Crumble and Blueberry 7,90 €***  
***Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream 7,90 €***  
***Pistachio Souffle with Yogurt Ice Cream 7,90 €***  
***Passion Fruit Sorbet 4,90 €***  
***Passion Fruit Sorbet with Vodka 6,50€***  
***Handmade Ice Creams 4,90 €***