






MÁS VALE EL CERDO POR VIEJO QUE POR SABIO
Nuestros platos icónicos y porcinos

•  <u>ALCACHOFAS FRITAS</u> con velo de panceta y ralladura de foie.....	13
• <u>BOMBÓN DE CERDO</u> con estofado Thai.....	5
• <u>STEAK TARTARE</u> al estilo clásico.....	12
• <u>CROQUETAS</u> de huevos rotos y chistorra.....	10
• <u>PATATAS RELLENAS</u> de queso de oveja y chorizo picante de León.....	8
•  <u>TIRADITO</u> de presa ibérica.....	14
•  <u>RISOTTO</u> de jamón ibérico y boletus.....	14
•  <u>LAGARTO IBÉRICO</u> marinado con puré de yuca trufado.....	14
• <u>CARRILLERAS</u> al vino tinto.....	14
•  <u>PAELLA IBÉRICA</u> de pluma.....	16
• <u>LASAGNA</u> de cerdo trufada y boletus.....	12


rEBELIÓN en LA GRANJA
Gloria (cer)ditá callejera

• <u>TEQUEÑOS</u> con alioli de sobrasada con miel.....	8,5
• <u>HAMBURGUESA IBÉRICA</u> (100% ibérico) con foie y alioli de frutos rojos.....	14
• <u>HAMBURGUESA DE COSTILLAS</u> desmigadas.....	12
• <u>HAMBURGUESA ASIÁTICA</u> (50% vacuno 50% ibérico) con shiitake y pakchoi salteado.....	13
• <u>HAMBURGUESA ESPAÑOLA</u> (100% vacuno) con crujiente de jamón serrano y queso de oveja.....	13

FINAL FELIZ

Los postres de La Porcinería

• <u>SALAMI DE CHOCOLATE</u> con helado de café.....	5,5
• <u>BROWNIE DE DULCE DE LECHE</u>	6
• <u>LEMON PIE</u>	6

 Sin gluten