

Nuestros vinos



BLANCOS

ORIGEN	MARCA	VARIEDAD	PRECIO
CHAMPAGNE	POL CROCHET	PINOT NOIR CHARDONNAY	45€
CAVA	AT ROCA	GARNACHA MACABEO	30€
MONTILLA MORILES	GRAN BARQUERO AMONTILLADO SOLERA 25 AÑOS	PEDRO XIMENEZ	6€ COPA
JEREZ	FINO HIDALGO	PALOMINO	3€ COPA
	GOBERNADOR OLOROSO	PALOMINO	5€ COPA
	ES DE MIRABRAS MANZANILLA	PALOMINO	4€ COPA
	CABERRRUBIA (VINO DE PASTO)	PALOMINO	40€
	PEDRO XIMENEZ EMILIO HIDALGO	PEDRO XIMENEZ	5€ COPA
MADRID	PUREZA 22	MALVAR	20€ 3,5€ COPA 40€ MAGNUM
	VALATUIN 22	ALBILLO REAL	30€
JUMILLA	JUAN GIL 22	JUMILLA	21€
RIAS BAIXAS	NORA 21	ALBARIÑO	30€ 4€ COPA
RIBEIRO	RAVIA 22	TREIXADURA TORRONTES	30€
RUEDA	KNAIA 22	VERDEJO SAUVIGNON	20€ 3,5€ COPA 40€ MAGNUM
TOKAJI	MANDOLAS 19 DE OREMUS	FURMINT	50€
RIBERA DEL DUERO	DOMIINIO DE ATAUTA 18	ALBILLO	50€
TIERRA DEL VINO DE ZAMORA	LAS CONTIESAS 22	VARIAS	23€

ROSADOS

ORIGEN	MARCA	VARIEDAD	PRECIO
RIBERA DEL DUERO	LARAO 21 CLARETE CR	GARNACHA, ALBILLO, TEMPRANILLO	30€

TINTOS

ORIGEN	MARCA	VARIEDAD	PRECIO
VINOS DE MADRID	LA VIÑA DE TOTE DE CARDEÑA 21	GARNACHA	40€ MAGNUM 3,5€ COPA
	PUREZA 21	GARNACHA	20€
	MONTES DE TOLEDO	ZIRIES 15	GARNACHA
	CON VIENTO FRESCO	GARNACHA	21€
RIOJA	LADERAS 21	TEMPRANILLO	20€ 3,5€ COPA
	PARCELAS 19 DE BADIOLA	TEMPRANILLO	30€
	MACAN 17	TEMPRANILLO	98€
	MACAN CLASICO 18		60€
	RIBERA DEL DUERO	LARAO DE TERRITORIO LUTHIER	TEMPRANILLO
	HISPANIA 20	TEMPRANILLO	40€
	LOS OLMOS 16	TEMPRANILLO	45€ MAGNUM 4€ COPA
	ALION 18	TEMPRANILLO	89€
TORO	PINTIA 17	TEMPRANILLO	60€
BIERZO	BREZO 21	MENCIA	20€
JUMILLA	EL TIEMPO QUE NOS UNE 22	MONASTRELL	25€
TORO	BONALES 22	TINTA DE TORO	28€
CADIZ	ANFORA 21 de forlong	TINTILLA Y OTRAS	28€

Iva y sonrisa incluido

DANDO LEÑA, es lo que hacemos en nuestro horno y parrilla de encina, la técnica de cocinar más primitiva y natural para que la mejor materia prima lo de todo en el plato...



Dinos tu opinión

De mar	
Gambón en dos cocciones (8 unid)	15€
Lingote de bacalao con pisto al carbón	25€
Chipirones con wok de verduras	22€
Pulpo a la brasa con patatas revolconas	30€
De cerdo	
El torrezno de LOS PICAZOS	15€
Dando la brasa (surtido de cortes premium de solomillo, secreto, presa y pluma) con patatas	30€
Costillar BBQ casero de bourbon y patatas	18€
Morcilla de Sotopalacios y compota de manzana ácida	18€
De tierra	
Parrillada de verduras	20€
Manejo de Calsots de Quijorna con romesco	15€
Pisto al carbón con patatas y huevos	20€
Coliflor con salsa huancaina	18€
De vaca	
DANDO LEÑA (surtido de cortes premium de entraña, vacío, bavette y picanha) 800gr	60€
Txuleta de res vieja madurada (1,300 KG aprox)	75€ kg
Entrecote de vaca vieja madurada (0400 kg aprox)	75€ kg
Hamburguesa “MADRIZ” carne de la sierra de Guadarrama con queso de Miraflores “La Najarra”, huevo, ensalada y cebolla caramelizada con bourbon y torrezno de “Los Picazos”	18€

Los Clásicos y de Invierno...	
Steak tartar como lo hacía mi padre sobre tuétano a la brasa	25€
Salmón en salazón con crema fría de yogur, pepino, mango, menta y jengibre	18€
Hummus con berenjena en tempura y miel	15€
Croquetas de jamón (6 unidades)	15€
Ensalada templada de invierno con mojo rojo	18€
Ensalada de espinacas, rulo, nueces, vinagreta de tomate	15€
Chistorra de Gipuzkoa con patatas y pimiento verde	18€
Caldereta de toro de lidia (D.O. Hoyo) en Pan bao	14€
Manitas a la brasa con salsa brava	18€
Careta con lima a la brasa y alioli de membrillo	18€
Migas del pastor con huevo trufado	22€
Pata de cordero lechal con ensalada de lechuga viva	35€

Iva y sonrisa incluido