LA DESPENSA

SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS — 16,50€
con mermelada ahumada de cecina

PALETA IBÉRICA DE BELLOTA — 24,50€

NUESTRA ENSALADILLA "DELEITE" † — 4,90€ · 12,50€
con huevo frito y piparras

TARTAR DE ATÚN — 12,50€
sobre cremoso de mazamorra cordobesa

EL BOCADO BALEAR † — 3,50€ ud
hojaldre crujiente, sobrasada de Menorca, miel y anchoa 00

FUEGO Y TRADICIÓN

NUESTRAS CROQUETAS ARTESANAS — 8,50€ · 13,50€
"Marca de la Casa"

BRAVAS "DELEITE" 2.0 — 4,50€ · 8,50€
doble fritura y brava tradicional

CRUJIENTE MORCILLA DE BURGOS — 5,50€ · 10,50€
con compota de manzana ácida

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA — 5,50€ · 13,50€
con crema de queso curado y pistachos

PARRILLADA DE LA HUERTA — 13,50€
con queso de cabra y tierra de oliva negra

CHISTORRITA IBÉRICA A LA SIDRA — 10,50€
con toques de hinojo

LOS ARROCES

ARROZ NEGRO A LA LLAUNA — 15,50€ por pers
con sepia, calamaritos fritos y alioli de ajo asado

ARROZ CON PULPO BRASEADO — 16,50€ por pers

ARROZ MELOSO DE COLA DE TORO — 15,50€ por pers
desmigada y setas

Pedido mínimo para 2 personas

EL MAR

MERLUZA "BLANCO SOBRE BLANCO" — 18,00€
lomo confitado, vichyssoise de espárrago blanco y aceite de cebollino

ROSADA FRITA AL ESTILO ANDALUZ — 15,00€

PATA DE PULPO ASADA — 24,50€
sobre puré sedoso de patatas



† *Consulta sobre alérgenos y contaminación cruzada, especialmente en frituras.*

Gluten · Crustáceos · Huevos · Pescado · Cacahuete · Soja · Lácteos · Frutos cáscara · Apio · Mostaza · Granos sésamo · Dióxido de azufre y sulfitos · Moluscos · Altramuces

LA DEHESA Y EL ASADOR

BURGUER "TRAMONTANA" 17,50€
vaca Cebona, sobrasada ibérica y queso mahón fundido

CARRILLADA IBÉRICA 18,50€
glaseada al oloroso y cacao sobre parmentier

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA 25,50€
"Vuelta y vuelta"
limón asado y sal en escamas

ABANICO IBÉRICO 21,50€
con mojo verde de aguacate

EL "ROSSINI DEL SUR" † 24,50€
solomillo de ternera, foie fundido, reducción de Pedro Ximénez y puré trufado

ENTRECOT DE TERNERA MORUCHA FILETEADO 26,50€
con sal marina



GUARNICIONES

Patatas Fritas	2,80€
Pimientos del Padrón fritos	2,20€

EL FINAL

EL PECADO ORIGINAL 7,50€
Brownie de Chocolate

TARTA CREMOSA DE QUESO 7,50€
con Coulis de Albaricoque

TORRIJA CARAMELIZADA 7,50€
con crema inglesa

LEMON PIE "DELEITE" 6,90€

VINOS BLANCOS, ROSADOS Y ESPUMOSOS

Balandro *(100% verdejo)*	4,90 € ·	24,00€
Quinto Paraje *(verdejo sobre lias)*		24,00€
Paiva Semidulce *(uva cayetana)*	4,10 € ·	21,00€
O'Carallo *(uva albariño)*	4,10 € ·	21,00€
Fontana di Fioiri *(frizzant)*	4,50 € ·	19,00€
Paiva Brut *(Macabeo y chardonnay)*	4,90 € ·	24,00€
Paiva Brut Reserva	6,20 € ·	29,00€
Cepas Viejas Godello *(D.O. Bierzo, Godello)*		29,00€
Cuñas Davia Ribeiro *(Treixadura, Albariño, Godello, Caiño)*		30,00€
Cuñas Davia *(Treixadura, Albariño, Caiño)*		35,00€
Rioja Vega		49,00€
Rodríguez & Sanzo Rosado *(Tempranillo garnacha, tinta malvasía)*	8,00 € ·	36,00€
Cava Raventós i Blanc		29,00€
Cava Raventós i Blanc de Nit Rose		33,00€
Champagne Brut Rosado Pol Cochet		90,00€
MoËt & Chandon Rose Imperial		80,00€
Manzanilla Bodega Los Ríos *(D.O. Sanlúcar de Barrameda)*	4,00 € ·	21,00€

VINOS TINTOS

D.O. Ribera del Duero

Balandro Roble	4,90 € ·	22,00€
Pago de Capellanes Roble		30,00 €
Antídoto 2024		33,00 €
Venta Las Vacas 2022		34,00 €
Matarromera 2022		35,00 €
Hacienda Solano Viñas Viejas 2022		35,00 €
Vizcarra 2021		37,00 €
Carmelo Rodero 2022		42,00 €
Parcela Uno Reserva		49,00 €
Malleolus 2022		59,00 €
PSI2023		65,00 €

D.O. Rioja

Vallobera	4,30 € ·	22,00€
La Montesa 2021		30,00€
Bot. Marqués de Murieta 2021		38,00€
Predicador 2022		45,00€
Muga Selección 2021		49,00€
Sonsierra Gran Reserva 2015		49,00€
Óscar Tobías Gran Reserva		55,00€

Otras D.O.

Tarima Hill	5,90 € ·	29,00€
Zarco 2023, Sevilla		27,00€
Hallado 2024, Los Palacios		26,00€
Pago de Espino 2023, Sierra de Málaga		33,00€
Alto Cielo, Ronda		30,00€