



LAS ESPINAS

RESTAURANTE

ENTRADAS

Black River Caviar (10g)	\$ 2.000
Black River Caviar (30g)	\$ 2.900
Empanadas de queso Cadabas (tipo Tetilla) y jalea de tomate	\$ 800
Ensalada de langostinos (palta, palmitos, rúcula y salsa de piquillos)	\$ 1.200
Jamón Ibérico de Bellota (50g)	\$ 1.800
Jamón Ibérico de Bellota (100g)	\$ 3.000
Salmón gravlax con mostaza antigua, miel y eneldo	\$ 1.200
Pulpo a la gallega	\$ 2.400
Carpaccio de lomo	\$ 1.000

DE NUESTRA PARRILLA

Bouza Baby Beef	\$ 1.500 (300g) / \$2.200 (500g)
Dry-aged T-Bone	\$ 2.200 (700g) / \$ 3.500 (1200g)
Dry-aged Master	\$ 2.200 (700g) / \$ 3.500 (1200g)
Rack de cordero	\$ 1.700
Lomo (250g)	\$ 1.700
Centro de asado	\$ 1.900

GUARNICIONES

Papas rösti	\$ 600
Puré de papa	\$ 450
Ensalada de verdes	\$ 450



LAS ESPINAS

RESTAURANTE

DE NUESTRA COCINA

Risotto de espárragos y jamón ibérico

\$ 1.500

Salmón grillé con mousseline de arvejas y salsa naranja

\$ 1.700

Berenjena alla parmigiana

\$ 1.100

POSTRES

Flan casero con dulce de leche

\$ 600

Crème Brûlée

\$ 600

Helados artesanales *grat*

\$ 500

Volcán de dulce de leche con helado de coco

\$ 750

Ciruelas al vino tinto con helado de vainilla

\$ 700

BEBIDAS

Agua mineral

\$ 220

Jugo de naranja o limonada

\$ 280

Café

\$ 250

Cortado

\$ 280

Cubierto: \$ 330