

PARA EMPEZAR - TO START THE EXPERIENCE

Servicio de pan - Bread service	2,80 €
Pan sin gluten - Gluten-free bread	3,80 €
Pa amb tomàquet	5,80 €
Mantequilla con sal - Salted butter	3,00 €

ENTRANTES FRÍOS - COLD STARTERS

Jamón de bellota 100% ibérico 100% acorn-fed Iberian cured ham D.O. Extremadura - Extremadura Protected Designation of Origin	
Ración mediana - Small sharing plate	23,50 €
Ración - Large sharing plate	35,00 €
Surtido de quesos - Cheese board	
Ración mediana - Small sharing plate	18,80 €
Ración - Large sharing plate	28,00 €
Ensalada de la huerta con ventresca de atún Fresh garden salad with tuna belly.....	29,00 €
Ensaladilla con cangrejo real King crab Spanish potato salad.....	25,00 €
Anchoas de Santoña con aguacate tatemado Santoña anchovies with Mexican-style griddled avocado.....	30,00 €
Ceviche de sama roquera, camote, canchas y sorbete de piña-cilantro Ceviche with sama roquera (Canarian fish) sweet potato, Peruvian-style toasted corn and pineapple-coriander sorbet	30,00 €
Steak tartar de lomo bajo - Steak tartare	35,50 €

ENTRANTES CALIENTES - HOT STARTERS

Empanadilla de carne y salsa sriracha Beef empanadilla with sriracha sauce	4,90 €
Sopa de cebolla con huevo y queso Gruyère Onion soup with eggs and Gruyère cheese	17,80 €
Tosta de foie con cebolla caramelizada y reducción de Pedro Ximénez Foie toast with caramelised onions and Pedro Ximénez sherry reduction sauce	14,80 €
Croquetas de jamón y alioli de banano Spanish high-quality cured ham croquetas with banana alioli sauce	15,80 €
Mollejas de ternera con refrito de ajos y perejil Beef sweetbreads with sautéed garlic and parsley	23,00 €
Ravioli de plátano macho maduro con queso costeño colombiano Plantain ravioli with Colombian costeño cheese	22,00 €

CONTINUEMOS CON - TO CONTINUE THE COURNEY

PESCADOS - FISH:

Gran lubina Atlántica al cava Great Atlantic sea bass in cava wine.....	33,50 €
Salmón, pimienta Sichuan, risotto de apio y oporto Sichuan pepper salmon with celery risotto and Port wine.....	29,50 €
Cherne cremoso de batata y pimienta palmera colorada Atlantic stone bass sweet potato and La Palma pepper.....	34,50 €

CARNES - MEAT:

Magret de pato y coulis de mango Duck magret and mango coulis.....	30,50 €
Carrillera de cerdo Duroc con papa trufada Duroc pork cheek with truffled potato.....	29,50 €
Entrecot de novillo (300 g.) Veal entrecote (300 g.)	32,00 €
Solomillo de añojo con crema de queso majorero Yearling sirloin steak with Fuerteventura Majorero Cheese cream.....	35,00 €
Hamburguesa para carnívoros (carne 100% premium madurada) The meat lover Burger (100% premium dry-aged beef)	24,00 €
Espaldita de cordero lechal, pisto marroquí y jugo de su asado Spring lamb shoulder in its juices with Moroccan-style pisto	39,50 €
Cochinillo D.O. Tierra de Castilla Suckling pig (Tierra de Castilla Protected Designation of Origin)	39,50 €
Jarrete de ternera gallega (ración recomendada para 2 personas) Galician beef shank (recommended for 2 people)	56,00 €
ARROCES (ración recomendada para 2 personas) RICE DISHES (recommended for 2 people)	
Arroz a banda con bogavante Valencian a banda rice with lobster	65,50 €
Arroz ibérico con secreto Rice with secreto ibérico (highly-marbled por cut).....	60,50 €

NUESTRAS CARNES MADURADAS

OUR DRY- AGED MEAT SELECTION

Las carnes se sirven al peso aproximado en función al tamaño de la pieza, compruébelo antes del cocinado –
The weight of your chosen cut may vary slightly due to the natural size of the whole piece. Please ensure in advance that it is to your liking.

LOMO ALTO VACA GALLEGA

GALICIAN RIBEYE STEAK.....106,00 €/k

Edad - Age: 26 meses - months

Origen - Origin: Galicia

Maduración - Dry-aged: 30 días/days

Infiltración de grasa - Fat infiltration: (1-5) 4/5

CHULETÓN RUBIA GALLEGA SUPREMA

SUPREME RUBIA GALLEGA BONE-IN

RIBEYE.....116,00 €/k

Edad - Age: + 7 años - years

Origen - Origin: Galicia

Maduración - Dry-aged: + 60 días/days

Infiltración de grasa - Fat infiltration: (1-5) 4/5

CHULETÓN SIMMENTAL PREMIUM

PREMIUM SIMMENTAL BONE-IN RIBEYE.....106,00 €/k

Edad - Age: + 4,5 años - years

Origen - Origin: Alemania - Germany

Maduración - Dry-aged: + 30 días/days

Infiltración de grasa - Fat infiltration: (1-5) 4/5

CHULETÓN FRISONA

FRIESIAN BONE-IN RIBEYE.....106,00 €/k

Edad - Age: + 4,5 años - years

Origen - Origin: Alemania - Germany

Maduración - Dry-aged: + 30 días/days

Infiltración de grasa - Fat infiltration: (1-5) 4/5

LOMO BLACK ANGUS

BLACK ANGUS RIBEYE STEAK.....126,00 €/k

T-BONE BLACK ANGUS

BLACK ANGUS T-BONE STEAK.....126,00 €/k

Edad - Age: 28 meses - months

Origen - Origin: EEUU - USA

Maduración - Dry-aged: + 40 días/days

Infiltración de grasa - Fat infiltration: (1-5) 4/5

EXTRAS - SIDES

Parillada de fruta y verdura

Grilled fruit and vegetables.....15,00 €

Pimiento Rojo Asado / Roasted red bell pepper..5,50 €

Ensalada / Salad.....4,50 €

Papas fritas / French fries.....4,50 €

Salsa de queso / Cheese sauce.....4,50 €

Salsa Pimienta / Pepper sauce.....4,50 €

Salsa Chimichurri / Chimichurri sauce.....4,20 €

En ETÉREO by Pedro Nel, la información de alérgenos está disponible, consultando con nuestro personal de sala.

At ETÉREO by Pedro Nel, we invite you to tell our staff of any allergen information we may need



