

Nuestra Carta











Yape
RESTAURANTE



ENTRANTES FRÍOS

PATE DE PERDÍZ CASERO AL PEDRO XIMÉNEZ CON ROMERO FRESCO Y SUS TOSTITAS 	9.70€
TOMATE CON AGUACATE Y BONITO DEL NORTE ADREZADO CON ACEITE O.V.E. Y SU TOQUE DE SAL MALDOM 	12.20€
ENSALADA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO ASADOS CON VINAGRETA DE MÓDENA Y BONITO DEL NORTE 	10.90€
AGUACATE CON GAMBAS COCIDAS SALSA ROSA Y ALMENDRAS TOSTADAS    	13.60€
CARPACCIO DE TERNERA CON TARTUFO, RÚCULA Y QUESO DE OVEJA PIPARRA RRR   	14.80€
CARPACCIO DE GAMBAS CON SU GRANIZADO DE RON PÁLIDO, NARANJA, ESFERIFICACIONES DE FRESA Y RALLADURA DE LIMA  	16.80€
SALMÓN AHUMADO CON QUESO CREMA, BROTES FRESCOS Y ESFERIFICACIONES DE FRESA   	13.80€
ENSALADA DE TOMATES CHERRY CON PESTO, VINAGRETA DE MÓDENA Y QUESO DE OVEJA RALLADO   	10.20€
QUESO DE OVEJA PIPARRA RRR. 200GR. CON MERMELADA DE TOMATE Y FRUTOS SECOS   	17€
QUESO DE CABRA PATA NEGRA RRR. 200GR. CON MERMELADA DE TOMATE Y FRUTOS SECOS   	17€
SURTIDO DE QUESO DE RRR QUESERIA DE MARACENA 250GR   	18.50€






DEL CORRAL A LA MESA

HUEVOS MELOSOS CON SETAS Y TARTUFO, AROMATIZADOS CON SU ACEITE DE TRUFA    	12.40€
HUEVOS REVUELTOS CON ESPÁRRAGOS, AJOS TIERNOS Y JAMON IBÉRICO 	12.10€
HUEVOS ESTILO YAPE  	14.00€
HUEVOS REVUELTOS CON BACALO Y AJOS TIERNOS  	14.00€















ENTRANTES CALIENTES

QUESO PROVOLONE GRATINADO SOBRE TOMATE CASERO Y SUS HIERBAS FRESCAS 	11.80€
QUESO BRIE FRITO CON MERMELADA DE TOMATE Y FRUTOS SECOS   	12.60€
ESPÁRRAGOS PLANCHA CON ALIOLI DE AJOS NEGRO SOPLETEADO	14.60€
SALTEADO DE SETAS VARIADAS CON VINO FINO SOBRE VINAGRE DE MODENA REDUCIDA	14.80€
VERDURAS FRESCAS VARIADAS EN PLANCHA AROMATIZADAS CON HIERBAS FRESCAS	12.20€
SALTEADO DE TOMATES CHERRYS CON PESTO Y QUESO DE OVEJA   	13.40€
ALCACHOFAS CON FOIE DE PATO Y HUEVO FRITO. (3UND) 	19.30€
ALCACHOFAS SALTEADAS CON AJOS Y JAMON IBERICO. (3UND)	17.50€
ALCACHOFAS CON GAMBAS FLAMBEADAS AL AJILLO Y GUINDILLA. (3UND) 	18.60€
MEDALLONES DE FOIE DE PATO A LA PLANCHA SOBRE CARPACCIO DE CALABACÍN AL PEDRO XIMENEZ	20.80€

ARROZ

RISSOTTO DE SETAS CON FOIE DE PATO ESTILO YAPE   	18.20€
RISSOTTO DE TERNERA CON ESPÁRRAGOS Y AJOS TIERNOS ESTILO YAPE   	18.20€
RISSOTTO NEGRO DE CALAMAR ESTILO YAPE   	18.20€
PAELLAS PORENCARGO. MINIMO 2 PERSONAS	-
ARROZ DE BOGAVANTE CALDOSO PORENCARGO MIN. 2 PERS.  	20.00€























DEL MAR

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE GAMBAS Y BACALAO Y SEDOSA CREMA DE SUS JUGOS REDUCIDOS    	17.80€
GAMBAS AL WISKY (10 UND) CON CEBOLLINO FRESCO, SOBRE UN RICO PURE DE PATATAS CASERO  	18.20€
GAMBAS AL AJILLO. ESTILO TRADICIONAL (10 UND) 	17.50€
LOMO DE SALMÓN AL HORNO EN SALSA DE VINO BLANCO EN VELOUTE Y SU TOQUE DE CAVIAR  	18.60€
LOMO DE BACALAO SOBRE LECHO DE PARMENTIER DE PATATA Y SALSA DE PIQUILLO ASADO   	19.40€
FILETE DE RODABALLO EN PARRILLA Y HORNEADO CON AJOS DE DONOSTIARRA 	25€
CALAMAR A LA PLANCHA CON ENSALADA FRESCA Y PURE DE PATATAS CASERO 	20€

POSTRES

CARPACCIO DE MANGO CON HELADO DE YOGURT ESFERIFICACIONES DE FRESA  	7€
MILHOJAS DE HOJALDRE RELLENO CREMA PASTELERA LACADO CON CHOCOLATE SENSACION DE ORO   	6.50€
COLULANTE DE CHOCOLATE SOBRE SIRÓPE DE CHOCOLATE BLANCO Y HELADO DE TURRÓN 	6.50€
TARTA DE QUESO SOBRE CULIS DE TOFFE Y CRUJIENTE OREO DE CHOCOLATE   	6.50€
TULIPA RELLENA DE HELADO CON SU HILO DE TOFFE Y CIGARRILLO DE CHOCOLATE   	5.50€
SURTIDO DE POSTRES MIN. 2 PX   	14€

CARNES

TIRITAS DE POLLO CRUJIENTES CON MAYONESA DE PIMIENTA Y PATATAS FRITAS   	12€
SALTEADO DE POLLO CON VERDURAS FRESCAS Y SOJA ESTILO WOK 	15.20€
MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA CREMA AL PEDRO XIMÉNEZ   	17.20€
MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO INTERFOLEADO CON JAMÓN IBÉRICO EN SALSA DE MOSTAZA Y MIEL 	17.50€
MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA CREMA DE SETAS Y FOIE DE PATO   	18.90€
SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA CON PIMIENTOS ROJOS SOBRE PARMENTIER DE PATATA CASERO	18.50€
PRESA IBÉRICA DE BELLOTA CON AJOS FRITOS SOBRE PARMENTIER DE BONIATO ASADO	19.40€
CARRILLERAS DE CERDO EN SALSA VINO DULCE Y BONIATO ASADO    	18.60€
RABO DE TORO DESHUESADO ESTILO CORDOBÉS    	20€
ENTRECOT DE TERNERA SOBRE LECHO DE ESPÁRRAGOS VERDES FRESCOS	23€
CHULETA DE TERNERA DE VACA GALLEGA LYO MADURADA + 150 DIAS	8€ 100g
SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE DE PATO Y SALSA DE SETAS    	27€
SOLOMILLO DE TERNERA PLANCHA SOBRE PARMENTIER DE PATATA	25€
CHULETITAS DE CORDERO SALTEADAS Y FLAMBEADAS AL BRANDY CON AJOS FRITOS	20.20€

MENÚ DEGUSTACIÓN POR ENCARGO MIN. 2PX

45€ CORTO
70€ LARGO

B O D E G A

PRADO REY TEMPRANILLO RIBERA	17€	MATEU ROSE ROSADO	14.40€
PRADO NEGRO TEMPRANILLO. CRIANZA	19€	PEÑASCAL ROSADO	14€
RESALSO TEMPRANILLO. BODEGAS RIBERA	19€	BARBADILLO ROSADO	14€
EMILIO MORO TEMPRANILLO. BODEGAS RIBERA	29€	RAMÓN BILBAO ROSADO ROSADO	16€
MATARROMERA CRIANZA. BODEGAS RIBERA	31€	MATELOT 100% GARNACHA BLANCO. BODEGAS PAGO	20.80€
RAMÓN BILBAO CRIANZA. BODEGAS RIOJA	30€	BOYANTE BLANCO. BODEGAS RUEDA	16€
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA. BODEGAS RIOJA	25.20€	NOVILUNIO BLANCO. BODEGAS ALBARIÑO	16.80€
PAYSÁN RESERVA. BODEGAS PAGO	24€	BARBADILLO BLANCO. BODEGAS SECO	15€
ALEGRO CRIANZA. BODEGAS PAGO	27.50€	BARBADILLO SEMI DULCE BLANCO. BODEGAS SEMI DULCE	15€
OPTA TEMPRANILLO. BODEGAS PAGO	18€	ZACATÍN (GRANADA) BLANCO. FONTIDEY	15.50€
PRADO NEGRO (GRANADA) CRIANZA. BODEGAS FONTIDEY	19€	YLLERA BLANCO. ESPUMOSO	16.50€
LINDARAJA (GRANADA) TEMPRANILLO. FONTIDEY	16€	YLLERA ROSADO ROSADO. ESPUMOSO	16.50€
VINO DE LA CASA. ALOS DE TAMARÓN ROBLE. RIBERA	15€	FREIXENET CAVA	14€
VINO DE LA CASA. FAUSTINO VII TEMPRANILLO. BODEGAS RIOJA	15€	CORDÓN NEGRO CAVA	17€
MOET CHANDON CHAMPÁN	55€	JUVE CAMPS CAVA	32€



LACTOSA



F. SECOS



GLUTEN



MARISCO



CEFALÓPODO



SOJA



MOSTAZA



PESCADO



HUEVOS