

# Ferretermas

## ZONA EGO

Con la firme creencia de que el jamón tiene un sinfín de posibilidades de corte, fusiones y maridajes, nace el estilo de corte de jamón EGO de la mano del maestro cortador Emilio García Ortigosa.

A través de la rotura de las fibras del jamón, el estilo de corte EGO permite encontrar diferentes texturas y sabores dentro de una misma línea de corte. Además de este innovador estilo de corte, las fusiones con elementos externos son parte fundamental de su corte. Con estas fusiones se consiguen alcanzar nuevos sabores y matices que no dejan indiferente a nadie.

Jamón ibérico estilo EGO 5J	33.00 €
Jamón ibérico estilo EGO el Risco Extremeño	29.00 €
Jamón ibérico estilo EGO Dehesa de Maladúa	210.00 €
Selección de quesos españoles	21.00 €

## PARA COMPARTIR

Croquetas de jamón 5J o de cecina de León (ud)	3.00 €
Cecina de buey El Capricho	26.00 €
Ensaladilla rusa 1858	15.00 €
Terrina de foie con higos Cuello de Dama de Pedro Bernardo	25.00 €
Morcilla casera de León con crujiente de pan de hogaza	13.00 €

## DE LA ALQUERÍA

Selección de verduras de temporada a la brasa de roble y encina	14.00 €
Degustación de tomates	12.00 €
Pisto con verduras de temporada a la brasa	15.00 €
Ensalada de La Reina	13.00 €
Ensalada de pimientos asados con ventresca y cebolleta	15.00 €

\*Disponemos de información de alérgenos. IVA incluido

# Ferretermas

## A FUEGO LENTO

Sopa de ajo de Las Pedroñeras con su yema y pimentón	9.50 €
Verdinas con chipirones y berberechos	17.00 €
Judiones de la granja con sus misterios	16.00 €
Arroz meloso de rape y gambones	25.00 €

## DEL CAMPO Y PASTO

Tira de costilla deshuesada de buey de El Capricho	33.00 €
Picaña de buey El Capricho	29.00 €
Presa ibérica 5J	26.00 €
Pluma ibérica 5J	23.00 €

## DE LA MAR

Selección de piezas traídas a diario de las mejores lonjas del norte y sur del país  
(Según mercado)

## POSTRES

Degustación de chocolates	14.00 €
Natillas Bárbara con helado	9.00 €
Helados artesanales con crujiente	9.00 €
El postre de Paloma	15.00 €