

Carta 2022



Asador
Concepción

La **materia prima** es uno de los pilares principales para nosotros, junto a la **constancia** y el **trato cercano** a todas aquellas personas que nos visitan.

Somos **inquietos** y nos apasiona **aprender**, cada día más, aquellos detalles que pensamos pueden **sorprender**.

Posibles alérgenos



Gluten



Lácteos



Huevo



Crustáceos



Moluscos



Pescado



Frutos
de cáscara



Mostaza



Sulfitos



Soja
























Sésamo

Nuestros
PLATOS










Tapas



- › Ensaladilla Asador      6,50€
- › Panisses con salsa de alioli, mostaza y brava     2,80€
- › Salmón marinado sobre aguacate y ajo blanco    12,00€
- › Mejillones al azafrán    9,00€
- › Tempura de verduras    12,00€
- › Taco Asador Concepción   7,00€
- › Samosa de pollo y mango con salsa cóctel  5,20€

Minis



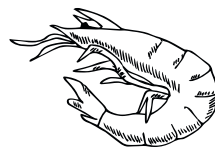
- › Mini pepito de ternera con trufa y mantequilla   4,80€
- › Mini de guarreta   2,80€
- › Mini de calamares      2,90€

Entrantes/ Starters



- › Jamón ibérico de bellota 100 gr / 100% Iberian Ham  28,00€
- › Tabla de quesos artesanos de Castilla-La Mancha (por persona)
Artisan cheese board made in Castilla-La Mancha  5,00€
- › Anchoa del cantábrico sobre tomate natural (unidad)
Cantabrian Sea Anchovy over Natural Tomato  3,60€
- › Croqueta de chuletón a la brasa
Croquette of Barbecued Ribeye    2,40€
- › Croqueta de bogavante      2,70€
- › Hamburguesa de ternera sinmental    18€
- › Tatakya de Atún / *Tuna Tataki*      14,00€
- › Tatakya de Presa ibérica / *Iberian Piece Tataki*      12,00€
- › Terrina de foie con gel de manzana y pan pergamino  15,00€
- › Tartar de atún macerado con shiro shoyu y salmorejo cremoso
.....    15,50€
- › Salteado de setas y mollejas de cordero al oloroso
Lamb Sweetbread and Mushroom Sauté in Smelly Wine   12,00€
- › Pulpo a la parrilla con patata causa y aliño limeño   24,50€
- › Calamar de potera / *Squid from Potera*    15,00€
- › Forrete de cochinito ibérico / *Iberian Piglet Face*   15,00€
- › Camarones en tempura con huevos fritos
Shrimps in Tempura and Eggs   12,00€
- › Brioche con rabo de toro      9,50€

Mariscos / Seafood



- › Gamba Blanca plancha / Grilled White Prawn..... 🍤 S/lonja
- › Almejas de carril fino con piñones al ajillo
Fried Clams with Pine Nuts and Leeks..... 🍖 🥬 14,00€
- › Ostra guillardeau / Gillardeau Oysters..... 🍖 4,60€
- › Zamburiña con emulsión de jamón ibérico y shitake / Grilled Scallops
..... 🍖 🥬 🥛 2,65€/ud
- › Y nuestros productos de lonja diarios S/lonja

Ensaladas / Salads










- › Carpaccio de atún con manzana verde y encurtidos 🐟 🥛 12,50€
- › Tomate del terreno con bonito y ventresca de atún
Tomato from the area 🐟 12,40€
- › Ensalada de perdiz escabechada con crema de aguacate
..... 🥑 🥒 🥛 17,50€
- › Ensalada de sardinas en salazón con algas 🐟 🥒 🥛 15,50€

Platos de cuchara

Spoon dishes



(Arroces y gazpachos mínimo para dos personas)

- › Judías con perdiz escabechada
Beans with Pickled Partridge.....   14,00€
- › Gazpachos Manchegos / *Manchegan Gazpachos (pasta)*   15,00€
- › Arroz caldoso con pollo y conejo y caracoles
Soup Rice with Chicken, Rabbit and Snails.....  14,00€
- › Arroz meloso con mariscos / *Sticky Rice with Seafood*.....   22,00€

Por encargo:

- › Ajo Aceite con manitas de cerdo  14,00€
- › Olla de aldea.....   14,00€

Pescados / Fish

(Pregunte por nuestros pescados de lonja diarios.)



- › Chuletón de atún rojo (por encargo) 🐟 70,00€/Kg
- › Rodaballo con salsa de boletus y chalotas / *Turbot*..... 🐟 🍷 24,00€
- › Morrillo de atún plancha con ali-oli de ajo negro y emulsión de espinacas / *Tasty Grilled Bluefin Tuna Back Neck* 🐟 🥛 🌿 🥚 22,50€
- › Rape con crema de coliflor, sopa de cebolla y crujiente de azafrán 🌿 🥛 🍷 🐟 22,00€
- › Bacalao Thai 🍷 🐟 24,00€
- › Cocochas al Pil Pil 🐟 23,00€
- › Y nuestros productos de lonja diarios S/lonja






Carnes / Meats





VACA PREMIUM

- › Solomillo a la parrilla / *Barbecued Sirloin (Sinmental)*..... 28,00€
- › Entrecot a la parrilla / *Barbecued Entrecote (Sinmental)* 23,00€
- › Chuletón a la parrilla (1 kilo) / *Barbecued Ribeye (Sinmental)*..... 56,00€
- › Steak tartar de solomillo
Sirloin Steak Tartare (Sinmental)..... 🥛 🍷 🐟 🥚 🌿 19,20€

VACA PREMIUM

- › Costilla de ternera asada con miloja de patatas    16,00€
- › Lomo de ciervo.....   17,00€

CORDERO LECHAL IGP

- › Paletilla al horno / *Suckling Shoulder (D.O. Mancha)*.....   22,70€
- › Chuletillas a la parrilla o fritas con ajetes
Barbecued Suckling Lamb Chops (D.O. Mancha)..... 19,50€
























ANGUS AMERICANO

- › Entraña a la parrilla / *Barbecued American Angus Skirt Steak*..... 28,00€

SUGERENCIA: Pide tu carne al “Estilo Francés”

Postres / Desserts



- › Tarta de la casa / *Cake of the House*.....     6,00€
- › Tarta de manzana con toffee / *Apple Pie*.....    7,00€
- › Cremoso de chocolate    7,00€
- › New york cheesecake / *New York Cheesecake*.....      7,00€
- › Mini montenevado / *Montenevado*     4,50€
- › Milhoja de arroz con leche y sorbete de manzana verde
Millefeuille of Rice Pudding.....   7,00€
- › Falso coulant de chocolate / *False Coulant*.....   7,00€

Vinos dulces



- › Ximénez Spínola (Jerez de la Frontera) 6,50€
- › Tokaji 5 puttonios (Hungría)..... 7,00€
- › Grappa Cleopatra (Italia)..... 6,50€
- › Sidra Manzana Eric Bordelet (Francia) 3,00€
- › Casta Diva (Alicante) 3,00€
- › Chateau Prost “Sauternes” (Francia) 4,00€
- › Palo Cortado (Jerez de la Frontera) 4,00€

(para maridar el postre)

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos





Menú DEL DÍA



Entrante

+

Pescado

+

Carne

+

Postre

+

Café

.....

30€

Incluye primera bebida y pan

Nuestros
VINOS

Vinos blancos

D.O. CASTILLA LA MANCHA

- › Reto (Albillo)..... 21€
- › Dehesa de Luna (Garnacha Blanca)..... 20€
- › Alejairén (Airén)..... 23€
- › Dehesa del Carrizal (Chardonnay) 26€
- › Blas Muñoz (Chardonnay)..... 22€
- › Casa Illana (Sauvignon Blanc)..... 18€
- › La Entrada (Sauvignon Blanc)..... 21€
- › Rafa Cañizares (Sauvignon Blanc).15€
- › El Lince..... 26€

D.O. VALDEORRAS

- › Brezo..... 16€
- › Louro (Godello)..... 25€
- › Valdesil (Godello sobre Lías)..... 22€
- › Aeronauta..... 24€

D.O. RÍAS BAIXAS

- › Pazo Barrantes (Albariño) 48€
- › Sálvora (Albariño)..... 40€
- › Cíes (Albariño)..... 22€
- › Pazo Rubianes (Albariño)..... 23€

D.O. SOMONTANO

- › Enate 234 (Chardonnay)..... 16€
- › Viñas del Vero (Gewurztraminer)..... 20€

D.O. RUEDA

- › Belondrade y Lurton (Verdejo) ... 62€
- › Ossian (Verdejo)..... 44€
- › Shaya Habis (Verdejo)..... 34€
- › Blanco Nieva (Verdejo Pie Franco)..... 20€
- › Mocén (Verdejo)..... 16€
- › Menade (Verdejo)..... 16€
- › Chiviritero (Verdejo)..... 28€
- › Marqués de Riscal (Finca Montico)..... 22€
- › Basa (Verdejo)..... 16€

RESTO ESPAÑA

- › A. Retuerta Ledomaine 50€
- › Los Quillones 54€
- › Artadi Viñas de Gaín (Viura) Alava 36€
- › Habla de Ti (Sauvignon Blanc) Extremadura..... 18€
- › Mengoba (Godello) León 26€
- › El Zarzal (Godello) León..... 22€
- › Rebels de Batea (Garnacha Blanca)..... 18€
- › Juan Gil 16€

INTERNACIONALES

- › Renard Chablis 42€
- › Ladoucette Pouilly Fume 46€
- › Simonette 24€
- › Mark Bredif 25€
- › Markus Molitor (Riesling) 24€

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos 

Vinos rosados

- › Roselito (Tinto fino-Albillo)
D.O. Duero 18€

Cavas

- › Pago de Tharsis 32€
- › Millésime 40€
- › Dominio de la Vega (Blanco) 24€
- › Dominio de la Vega (Rosado) 32€
- › Edoné Gran Cuvée..... 22€
- › Edoné Gran Cuvée (Rosé) 22€

Champagne

- › Kristal 290€
- › Don Perignon 220€
- › Don Ruinart 225€
- › Bollinger 84€
- › Louis Roederer..... 80€
- › André Clouet..... 60€
- › Ruinart 95€
- › Pertois Moriset 70€
- › Gosset 70€

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos



Vinos tintos

PAGO DOMINIO DE VALDEPUSA

- › Caliza (Syrah, Petit Verdot y Graciano) 18€

PAGO DEHESA DEL CARRIZAL

- › Dehesa del Carrizal (Selec. Privada)..... 42€
- › Dehesa del Carrizal (Syrah) 24€

D.O. MANCHUELA

- › P.F (Bobal)..... 22€
- › La Estrecha (Bobal)..... 30€
- › Rubatos (Bobal)..... 24€
- › Ildania (Bobal)..... 32€
- › Reflejo de Mikaela 22€

D.O. ALMANSA

- › Alaya Tierra (Garnacha Tintorera)..... 34€
- › Atalaya del Camino (Garnacha Tintorera y Monastrel)..... 21€
- › Laya Magnum (Garnacha Tintorera)..... 24€
- › Quinta del 67 (Garnacha Tintorera)..... 20€
- › Rupestre..... 22€

D.O. TIERRA DE CASTILLA

- › La Plazuela..... 54€
- › Vallegarcía (Syrah)..... 34€
- › Petit Hipperia..... 25€
- › Volver (Cuvee)..... 36€
- › Calar del Río Mundo 28€
- › Pago Florentino..... 22€
- › Finca Rio Negro..... 22€
- › Finca Rio Negro V año..... 40€
- › Pinuaga (200 Cepas) 30€
- › Venta La Ossa (TNT)..... 28€
- › Hipperia 42€
- › Dehesa de Luna (Graciano)..... 25€

D.O. LA MANCHA

- › Pago de la Jaraba..... 24€
- › El Vínculo..... 20€
- › Volver..... 21€
- › Finca Antigua (Petit Verdot)..... 16€

D.O. UCLÉS

- › Quinta de Quercus..... 21€

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos



D.O. UTIEL-REQUENA

› Finca Terrerazo (Bobal).....	36€
› Quincha Corral (Bobal)	82€
› Bobós (Bobal).....	32€
› Bassus.....	40€

VINOS DE JUMILLA

› El Nido.....	165€
› Clío (Bodegas Juan Gil)	54€
› Por Tí.....	36€
› Juan Gil (Azul)	33€
› Las Gravas (Casa Castillo).....	52€
› Pie Franco (Casa Castillo).....	155€
› Pituco (Rodríguez de Vera)	24€
› La Servil	24€

D.O. ALICANTE

› Tarima Hill	20€
› Triga.....	44€
› El Sequé.....	32€

D.O. RIBERA DEL DUERO

› Aalto PS.....	130€
› Aalto.....	52€
› Alión.....	95€
› Bagús	48€
› Astrales	40€
› Finca Emperatriz	41€
› Pago de Carraovejas.....	50€
› Pago de Carraovejas Anejón	120€
› Pago de Carraovejas C. Liebres	220€

› Hacienda Monasterio	56€
› Pago Capellanes El Nogal	68€
› Pago Capellanes (Roble)	22€
› Antídoto	22€
› Protos 27.....	32€
› La Planta	16€
› Arzuaga	34€
› Figuero 12	25€
› Preludio.....	40€
› Emilio Moro	32€
› Malleolus Valderramiro	120€
› Malleolus	46€
› La Felisa.....	38€
› Carmelo Rodero.....	40€
› Carmelo Rodero (Roble).....	22€
› La Hormiga	42€
› Bosque de Matasnos.....	40€
› Bosque de Matasnos (E.Limitada).	50€
› Bosque de Matasnos (Tempranillo Malbec).....	55€
› Tres Manos.....	45€
› Tomás Postigo	45€
› Tomás Postigo (V.Integral)	185€
› Tomás Postigo 5º año	75€
› Pruno	18€
› Pago Santa Cruz	72€
› Senda de los Olivos	25€
› Valderiz	32€
› Ferratus.....	28€
› Garmón.....	50€
› PSI.....	50€
› Dominio de Atauta	42€

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos



› La Capilla	26€
› Cote Granuja.....	44€
› Cote Luna	62€
› Vizcarra (Torralvo)	48€
› Bagus	50€
› Parcela 1	42€
› Regina Vides	100€

D.O. CASTILLA Y LEÓN

› Mauro VS.....	85€
› Mauro	48€
› Abadía Retuerta (Selección).....	40€
› Abadía Retuerta (Syrah).....	104€
› Abadía Retuerta (C.Sauvignon)....	90€

D.O. TORO

› Pintia	78€
› Numanthia.....	72€
› Victorino	62€
› El Viejo.....	45€
› Termes	36€
› Campo Eliseo	50€
› San Román	45€
› Almirez.....	32€

D.O. PRIORAT

› Camins del Priorat.....	31€
---------------------------	-----

D.O. RIOJA

› Artadi “El Carretil” (2014).....	310€
› Artadi (Viñas de Gaín)	34€
› Artadi (Valdeginés)	64€
› Cirsion	240€
› 904.....	80€
› Viña Tondonia.....	46€
› La Montesa	22€
› Castillo de Ygay	260€
› Lanzaga	38€
› Marqués de Murrieta.....	32€
› Marqués de Vargas.....	30€
› Contino.....	42€
› Gaudium.....	42€
› Luis Cañas	18€
› Pies Negros.....	18€
› Remelluri	34€
› El Puntido	56€
› Imperial	42€
› San Vicente.....	56€
› El Bosque.....	145€
› M.C. (M. Cáceres).....	44€

D.O. BIERZO

› Altos de Losada (Mencía)	24€
----------------------------------	-----

D.O. BORSAO

› Tres Picos (Garnacha).....	25€
------------------------------	-----

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos



Vinos internacionales

VINOS BLANCOS

- › Regnard Chablis
(Chardonnay) Francia 36€
- › Marc Bredif
(Chardonnay) Francia 23€
- › Markus Molitor
(Riesling) Alemania 18€
- › Te Mata (Sauvignon Blanc)
Nueva Zelanda..... 27€

VINOS TINTOS

- › Diemersfontaine (Pinotage)
Sudáfrica 28€
- › Pater Familiae (Heredium)
Chile..... 35€

“Disfrutar mientras bebemos vino es tener la capacidad de descubrir sus secretos.”

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos





Asador
Concepción

