



ESPAÑOL

ENTRANTES

Empanadilla de ternera casera Rellena de carne asada, huevo duro, cebolla y aceitunas Cereales, Huevos, Sulfitos	5.50	Mollejas de ternera Mollejas a la brasa con un toque de limón y flor de sal. -	20.00
Chorizo criollo casero Embutido de cerdo ibérico con ternera cocinado a la brasa y servido sobre un lecho de cebolla confitada Sulfitos	6.50	Steak tartar Solomillo de ternera madurada, picado y aderezado al estilo clásico. Huevo, Mostaza, Sulfitos	21.00
Patatas bravas Rancho Chico Patatas caseras crujientes acompañadas de una salsa brava ligeramente picante. Sulfitos	9.50	Pulpo gallego a la brasa Pulpo cocinado a la brasa y acompañado de patata confitada. Moluscos	21.50
Croquetas del día (6 unidades) Croquetas artesanales con relleno variable según temporada Cereales, Huevos, Leche	13.50	Carpaccio de Wagyu nacional Finas laminas de carne de Wagyu nacional sobre una cama de tomate con aderezo de rúcula y queso parmesano Lácteos	22.00
Calamares andaluza Rancho Chico Calamares rebozados y fritos al estilo andaluz, servidos con alioli de ajo negro Moluscos	18.50	Tartar de atún Almadraba Atun fresco de Almadraba, picado y aliñado con wakame, soja y vino mirin Pescado, Soja, Sulfitos	23.00
Cecina leonesa ahumada Finas lonchas de cecina sobre pan ahumado con tomate confitado Cereales	19.00	Jamón ibérico bellota Jamón ibérico de bellota cortado a mano -	35.00
Tarrina de foie gras casera Foie gras elaborado en casa, servido sobre pan de nuez y mermelada de pimientos de Lodosa Frutos con cáscara, Cereales	19.50	Sopa del día Sopa casera que varía según el día y la temporada -	12.50
		Pan payés Pan rústico tradicional servido con tomate rallado, alioli y aceitunas Leche, Sulfitos, Cereales	6.50

ENSA LADAS

Ensalada Rancho Chico 18.00
Mezcla de hojas frescas con
tomate rosa, aderezo de la casa
y un toque mediterráneo.
Huevos

Ensalada templada 18.50
Rancho Chico
Patatas chafadas con pimiento
asado, migas de bacalao
barquero y aderezo de
aceite de oliva extra virgen
Pescado

Burrata ahumada 19.00
Burrata suave con toques
ahumados, servida sobre un
lecho de espinacas, tomate seco
y aceite de trufa.
Leche

Ensalada de pollo crujiente 18.50
Hojas verdes con pollo crujiente,
laminas de almendras y
vinagreta de mango.
Leche, Frutos con cáscara, Gluten

VEGA NOS

Mazorca de maíz 15.00
Mazorca a la brasa, con margarina
vegetal ahumada y crujientes.
Cereales

Escalivada Rancho Chico 17.00
Rico y ligero plato tradicional
de verduras asadas
Sulfitos

Tumbet mallorquín 17.50
Clásico plato vegetal mallorquín
con berenjena, patata y
pimiento, cocinado a la brasa.
Sulfitos

Hamburguesa vegetariana 18.00
Burger de tofu a la brasa
con acompañamientos
vegetales en pan artesanal.
Soja, Gluten

Cogollos de Tudela a la brasa 18.00
Cogollos tiernos cocinados
a la brasa y servidos con
pimientos asados.

NUESTRO CORRAL

Huevos rotos 12.00
Huevos fritos sobre una base de
patatas, perfectos para acompañar
con los extras disponibles.
Huevo.

Pollo payés (medio) 22.00
Pollo de corral cocinado a la brasa,
con piel crujiente y jugoso interior.
—

Codornices (2 unidades) 16.00
Codornices a la brasa, ideales para
los amantes de la caza ligera.
—

*Extras para los huevos rotos

Sobrasada 6.00
Sobrasada mallorquina para
añadir a los huevos rotos.
Lácteos, sulfitos.

Bacalao 7.00
Lascas de bacalao salado
para acompañar los huevos.
Pescado.

Paleta ibérica 7.50
Jamón ibérico curado
como acompañamiento.
—

Foie de pato 8.00
Foie de pato a la brasa
para los huevos rotos
—

CARNES A LA BRASA

Todas nuestras carnes van acompañados de col lombarda salteada y patata asada.
Maduración propia

Entrecote de ternera 400g Corte jugoso de ternera con maduración propia, cocinado al punto sobre brasas.	28.00	Gazapo Carne de conejo joven, de sabor delicado y textura tierna.	23.00
Solomillo de ternera 300g Solomillo madurado, tierno y de sabor intenso, cocinado a la brasa.	33.00	Presa ibérica (300g aprox.) Corte noble del cerdo ibérico, jugoso y con vetas de grasa infiltrada.	29.00
Filet mignon de ternera 300g Medallones de solomillo de ternera madurada, delicados y suaves.	32.00	Secreto ibérico (300g aprox.) Parte jugosa y sabrosa del cerdo ibérico, asado a la brasa.	27.00
Chuletón de ternera "mínimo 1kg" Gran corte de carne con hueso, madurado y asado lentamente al fuego.	6.50 x100g	Solomillo ibérico (400g aprox.) Corte tierno de cerdo ibérico, cocinado con precisión al fuego.	29.00
Chateaubriand steak "mínimo 700g" Centro del solomillo, perfecto para compartir, cocinado al punto deseado.	12.00 x100g	Pierna de cordero mallorquín (mínimo 2 personas) Jugosa y tierna pierna de cordero asada.	33.00 p.p.
T-bone steak "mínimo 1kg" Clásico corte americano con hueso en T, con solomillo y entrecot.	7.00 x100g	Paletilla de cordero mallorquín Parte jugosa y sabrosa de cordero asada lentamente en su propio jugo.	35.00
Tomahawk "mínimo 1kg" Impresionante corte con hueso largo, ideal para amantes de la carne.	7.50 x100g	Rack de cordero mallorquín Corte exclusivo proveniente del lomo de cordero, cocinado a la brasa con costra de almendras.	29.00
		Chuletas de cordero mallorquín Tiernos cortes del costillar de cordero, cocinados a la brasa.	28.00

GUARNICIONES EXTRA

¡Deliciosas! para acompañar nuestras carnes y pescados

Patata asada al rescoldo Patata cocinada lentamente en brasas, servida con mantequilla a las finas hierbas o crema fresca. Lactosa	4.50	Puré de patata asada con crema de tuétano Puré suave con el sabor profundo del tuétano infusionado. Lactosa	4.50
Pimiento asado Pimiento rojo asado con aceite de oliva virgen y flor de sal.	4.50	Patatas agria fritas naturales Patatas tipo agria cortadas y fritas artesanalmente.	4.50

CARNES SELECTAS

Todas nuestras carnes van
acompañados de col lombarda
salteada y patata asada.
Consultar maduración

**Chuletón de vaca rubia
gallega “mínimo 1kg”**
Corte premium de vaca rubia
gallega, de sabor intenso,
maduración larga y gran
infiltración de grasa

13.00
x100g

**Chuletón de buey
gallego “mínimo 1kg”**
Carne de buey con maduración
seleccionada, ideal para compartir
y disfrutar lentamente

16.50
x100g

**Lomo alto Angus
“mínimo 300g”**
Corte jugoso de ternera Angus
con equilibrado marmoleado
y maduración óptima

11.50
x100g

**Solomillo madurado
Angus “mínimo 300g”**
Solomillo de Angus madurado,
extremadamente tierno
y de sabor profundo

12.50
x100g

**Rib Eye Wagyu Japonés
“mínimo 200g”**
Corte exclusivo de Wagyu
japonés, con altísima infiltración
de grasa que se funde en boca

32.00
x100g

Salsas a elegir para carnes: Cabrales / Boletus / Chimichurri / Pimienta / Menta
Lácteos, Frutos cáscara

3.50

PESCADOS A LA BRASA

Todos nuestros pescados van acompañados con puré de patatas Rancho Chico.

Dorada nacional
Dorada fresca cocinada lentamente
a la brasa para mantener
su carne firme y jugosa
Pescado

25.00

Lubina nacional
Lubina entera a la brasa con
piel crujiente y sabor suave,
perfecta para los amantes
del pescado blanco
Pescado

26.00

Calamar nacional
Calamar cocinado a la brasa,
con una textura tierna y un
sabor marino natural
Moluscos

25.00

**Lomo de bacalao del
Cantábrico a punto de sal**
Bacalao “Barquero” servido en su
punto con una textura delicada
Pescado

30.00

**Ventresca de atún
Almadraba a la brasa**
Ventresca de atún cocinada
brevemente a la brasa
Pescado

29.00

**Pescado fresco de lonja
(según disponibilidad)**
Selección diaria de pescado de
mercado cocinado a la brasa
Pescado

S.P.M.

ARROCES A LA LEÑA

Mínimo 2 personas · Precio por persona

Arroz ciego de gamba tigre
30.00

Arroz cocinado al fuego de leña con intenso sabor marino, protagonizado por la gamba del Mediterráneo
Crustáceos, Pescado, Moluscos, Sulfitos

Arroz ciego de Rib Eye madurado
33.00

Arroz cocinado a la leña, acompañado de un sabroso Rib Eye vasco madurado durante 40 días
Cereales

Arroz ciego de presa ibérica
32.00

Arroz a la leña con jugosa presa ibérica, sin huesos y con potente sabor de carne
Cereales

HAMBURGUESAS DE AUTOR

Todos nuestros Burger van acompañados de patatas fritas.

Smash burger Rancho Chico
21.00

Burger estilo smash con doble carne a la brasa, pan artesanal, queso, cebolla, pepinillo y mostaza
Cereales, Huevos, Mostaza, Sulfitos

Burger de vaca madurada Rancho Chico
22.00

Hamburguesa con carne de vaca madurada a la brasa, pan tierno, queso fundido y acompañamientos clásicos
Cereales, Huevos, Sulfitos

Burger de Wagyu nacional
32.00

Hamburguesa con carne de wagyu nacional a la brasa, pan tierno, queso, bacon y cebolla confitada
Cereales, Huevos, Mostaza, Sulfitos

Burger de sepia
20.00

Original burger de sepia a la brasa, pan tierno y guarnición
Cereales, Soja, Moluscos

PASTAS

Espaguetis Boloñesa 17.50

Espaguetis acompañados de una deliciosa salsa de carne, tomate y verduras
Cereales, Huevos, Sulfitos

Canelones de carne 18.50

Finas láminas de pasta rellenas de carne asada cubiertas de salsa de tomate y bechamel gratinada
Cereales, Huevos, Lactosa

Lasaña casera de carne 18.50

Pastel clásico con varias capas de láminas de pasta y carne asada
Cereales, Huevos, Lactosa

PARA PEQUES

Nuggets de pollo 14.50

Crujientes nuggets de pollo acompañados de patatas fritas
Cereales

Nuggets de merluza fresca 15.00

Nuggets elaborados con merluza natural, rebozados y fritos, acompañados de patatas
Cereales, Huevos

Burger 14.50

Mini hamburguesa con carne de vacuno, pan tierno y acompañamiento de patatas fritas
Cereales, Huevos

DULCE TENTACIÓN

Tarta de queso Philadelphia 9.00

con guarnición de mermelada de frutos rojos
Tarta cremosa elaborada con queso Philadelphia sobre base crujiente, acompañada de mermelada artesanal
Huevos, Leche

Flan cremoso casero 9.00

acompañado de dulce de leche
Flan suave y delicado, hecho en casa, con un toque de dulce de leche
Huevos, Leche

Tiramisú de avellanas 9.00

Versión original del clásico italiano con crema de mascarpone y toque de avellanas
Huevos, Leche, Frutos con cáscara

Profiteroles con helado de vainilla 9.00

Profiteroles rellenos de helado de vainilla y napados con salsa de chocolate
Huevos, Leche

Creme brulee 9.00

Crema quemada con la superficie caramelizada y ligeramente crujiente
Huevos, Leche

Crepes Suzette 9.00

Crepes muy finos con relleno de dulce de leche
Huevos, Leche

Helados artesanales 9.00

Selección rotativa de helados caseros elaborados con ingredientes naturales
Huevos, Leche