

*Todos nuestros platos pueden contener:
trazas de altramuces, apio, cacahuetes, gluten, crustáceos,
frutos de cáscara, sésamo, huevo, lácteos, moluscos,
mostaza, pescado, soja o sulfitos.*



Recomendado



Vegetariano



Picante



Gluten



Lácteos



Huevo



Pescado



Crustáceos



Moluscos



Apio



Altramuces



Frutos secos



Frutos cáscara



Soja



Sésamo



Sulfitos



Mostaza

*Por motivos de rapidez y agilidad en nuestro servicio
los platos saldrán de cocina según se especifican en la carta
por lo que no se admitirán cambios en los mismos.*

No se servirá nada fuera de carta.

Horario de cocina:

13:30h / 16:00h

20:30h / 23:00h

Horario de restaurante:

13:30h / 16:30h

20:30h / 23:30h

APERITIVOS

1/2 ración

ración

Pan



0,9

Lomo de Los Pedroches

100% bellota



5,5

9,6

Cecina de León.



7

10



Queso manchego.



6

11



Surtido de quesos del mundo.



9

15

Ahumada;

ensaladilla y ahumados sobre colín redondo.



3

Marinera;

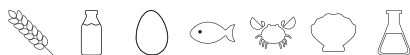
ensaladilla y anchoa sobre colín redondo.



2,5

Marinero;

ensaladilla y boquerón sobre colín redondo.



2,5

Bicicleta;

ensaladilla sobre colín redondo.



1,5

Matrimonio; 3
ensaladilla con boquerón y anchoa sobre colín redondo.



Anchoa del Cantábrico; 2,5
sobre fondo de tomate.



Mojama. 6 12




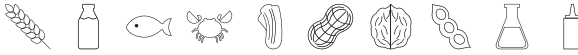
ENTRANTES

	Canelón de carrillada y boletus.	8
		
	Canelón de pato confitado con manzana.	9,8
		
	Ensaladilla con ahumados y torta regañá; <i>(opción celiacos)</i>	8,5
		
	Twister de langostino; <i>con salsa Tándori.</i>	1,5 /ud
		
	Croqueta casera de jamón ibérico.	1,2 /ud
		
	Mojete de bacalao con vestresca de atún.	7
		
	Ferreros de foie y pera; <i>con pipa garrapiñada.</i>	10,5
		
	Empanadillas de rabo de toro; <i>con salsa de queso Idiazábal.</i>	5,5
		
	Pastel de verduras; <i>con salsa de piquillo y crema de queso Idiazábal.</i>	5
		

Ortiguillas de mar (100 g); 14
con mahonesa de plancton.



 **Saquito de pollo;** 5,5
con nata fresca, mozzarella y salsa de tomatillo verde y jalapeño.



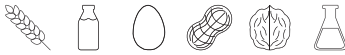
 **Tacos de cochinita.** 8,5



Tataki de atún; 12
con ajoblanco y polvo de aceituna negra.



 **Milhoja de berenjena crujiente;** 8
con pisto manchego y crema de queso azul.



Medallón de manita de cerdo; 7,5
con crema de morcilla y piñones.



Crêpe de cordero; 6
con miel de caña, pasas, piñones y cacahuete.



Roast beef estilo vitello tonnato. 10
(opción celiacos)



Ensaladilla de raya. 9,5



Callos de ternera. 12



Atascaburras; 8
con huevo a baja temperatura y lomo de bacalao confitado.



Alcachofas fritas; 7,5
con huevo, ibérico y salsa romescu.



 **Gyozas de cerdo y verduras;** 7,5
con salsa de piña, chile y teriyaki (5 unidades).



Timbal de patata; 11
con huevo, ibérico, foie y salsa de boletus.



Ajoaceite con patas a nuestro estilo. 9
(Jornadas de la tapa 2018)



ENSALADAS

- Tomate con ventresca y cebolleta tierna.** 9
-   
-  **Ensalada de algas;** 9,5
con sésamo, pepino y vinagreta de soja.
-  
- Ensalada duck lovers;** 15,5
con foie, confit y jamón de pato y vinagreta de higos.
- 
-  **Ensalada de helado de Roquefort;** 9,5
con nueces y miel de caña.
-    
- Ensalada de pollo cajún;** 9
con cherry, aguacate, mozzarella, picatostes y vinagreta de mango.
-    
- Ensalada de salmón ahumado;** 9
con cherry, queso feta, pepino, anacardos y salsa de yogur.
-        
-  **Ensalada de quinoa y bacalao ahumado;** 10
con pimiento de piquillo, aceituna verde y vinagreta de mostaza antigua.
-      
-  **Poke hawaiano;** 14,5
atún, arroz, alga wakame, aguacate, sésamo, chile y vinagreta de soja.
-      

ARROCES

A banda. 9,9



Verduras. 9,9




Secreto y alcachofas. 11,9



Atún, mejillones y ajetes. 11,9



 Atún y verduras. 11,9



Empedrado de codillo. 13



 Rabo de toro. 14



Manitas, foie y setas. 14



Carabineros. 16



Confit de pato y setas. 15



Pulpo y verduras. 15,5

Bacalao y mejillones. 12



Fideuá del pescador. 11,9



Gazpacho manchego. 12



Mínimo ración de 2 personas por arroz.

Máximo 2 tipos de arroz por mesa.

PESCADOS

Cocotxas al pil pil; 16
sobre trigo tierno.



Bacalao al horno; 13
con pisto manchego y salsa pil pil.



Gallopedito; 14
con salsa de mejillón.



Tiradito de pez mantequilla; 17
con salsa teriyaki.



Crêpe de merluza y berenjena; 9
con salsa de piquillo.



Pulpo braseado sobre humus; 19,5
acompañado de aceite de salmorreta y ali-oli de pimentón.




CARNES

Costillar de cerdo al horno; 14
con barbacoa de naranja y miel de romero.



Pluma de cerdo ibérica; 17
con salsa de ostras y setas shiitake.
(Jornadas de la tapa 2016)



 **Solomillo de ciervo;** (opción celiacos) 19
con salsa Oporto.



Codillo al horno; 14
sobre lecho de puré a la mostaza y confitura de pimiento rojo asado.



 **Pierna de cordero al ras-al-hanout.** 16



Carrillada de cerdo al vino tinto; 11
con parmentier de patata y brotes de alfalfa.



Presal ibérica; 16
con salsa de queso manchego.



Entrecôt de ternera; 17
con patatas y pisto manchego.



Salsas;

1,5

Queso azul



Diabla



Boletus



Tandori



Idiazábal



POSTRES

Tarta fantasía de chocolate. 6



Texturas de queso. 6



Brownie de chocolate blanco y negro. 5,9



Brownie *(opción celiacos)*. 5,5



Tatín de manzana;
con crema inglesa y helado de vainilla. 5,5



Torrija caramelizada. 6



Leche frita con helado de turrón. 6,5



Canelón de piña;
con helado de coco y crema de ruibarbo. 5,8



Crêpe de helado de cuajada;
con miel de romero. 4,8



Pantera rosa. 6



Sopa fría de chocolate blanco; 5,5
con sorbete de helado de frambuesa.



Pinta de Guinness. 5



Mousse de piña colada. 5,5



Combinado de trufas caseras. 5



MENÚ PARA PEQUES

(Hasta 14 años)

PLATO PRINCIPAL, a elegir entre:

Lomo, patatas fritas y huevo.



Cordon bleu con patatas.



Nuggets, alitas y patatas fritas.



POSTRE

Bola de helado (vainilla o chocolate).



Incluido pan y una bebida.

8.90

Todos los precios están expresados en euros, 10% IVA incluido.