

*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.*

*Disculpen las molestias.*

*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
<b>Pan</b> 		1
<b>Lomo de Los Pedroches*</b> <i>100% bellota.</i> 	5,5	9,6
<b>Cecina de León*</b> 	8	11
 <b>Queso manchego*</b> 	7	12
 <b>Surtido de quesos del mundo*</b> 	9	15
<b>Ahumada</b> <i>Ensaladilla y ahumados sobre colín redondo.</i>       		3
<b>Marinera</b> <i>Ensaladilla y anchoa sobre colín redondo.</i>       		2,5
<b>Marinero</b> <i>Ensaladilla y boquerón sobre colín redondo.</i>       		2,5
<b>Bicicleta</b> <i>Ensaladilla sobre colín redondo.</i>    		1,5

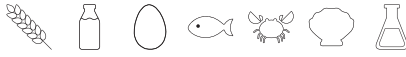
\* Estos platos van acompañados de frutos secos cuyos alérgenos son:



## Matrimonio

*Ensaladilla con boquerón y anchoa sobre colín redondo.*

3,5



## Anchoa del Cantábrico *sobre fondo de tomate.*

10  
/4 uds



## ENTRANTES

### Canelón de carrillada y boletus

8,2



### Canelón de pato confitado con manzana

9,8



### Ensaladilla con ahumados y torta regañá

*(opción celiacos)*

8,5



### Twister de langostino *con salsa Tandori*

6  
/4 uds



### Croqueta casera de jamón ibérico

1,8  
/ud



### Mojete de bacalao con vestresca de atún

7,5



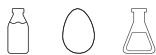
### Ferreros de foie y pera *con pipa garrapiñada*

11



	<b>Empanadillas de rabo de toro</b> <i>con salsa de queso Idiazábal</i>	<b>11</b> /4 uds
		
	<b>Pastel de verduras</b> <i>con salsa de piquillo y crema de queso Idiazábal</i>	<b>6</b>
		
	<b>Saquito de pollo</b> <i>con nata fresca, mozzarella y salsa de tomatillo verde y jalapeño</i>	<b>6</b>
		
	<b>Tacos de cochinita</b>	<b>8,5</b>
		
	<b>Tataki de atún</b> <i>con ajoblanco y polvo de aceituna negra</i>	<b>13,9</b>
		
	<b>Milhoja de berenjena crujiente</b> <i>con pisto manchego y crema de queso azul</i>	<b>8</b>
		
	<b>Medallón de manita de cerdo</b> <i>con crema de morcilla y piñones</i>	<b>7,5</b>
		
	<b>Crepe de cordero</b> <i>con miel de caña, pasas, piñones y cacahuete</i>	<b>6,5</b>
		
	<b>Alcachofas fritas</b> <i>con huevo, ibérico y salsa romescu</i>	<b>8,5</b>
		

**Timbal de patata** 11,5  
*con huevo, ibérico, foie y salsa de boletus*



**Ceviche de lubina** 9,5  
*con yuzu, lima, mandarina, esferas de mango y puré de plátano*



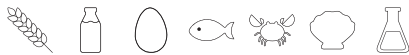
**Callos de ternera** 12



**Tataki de chuleta premium** 19,9  
*con fideos yakitori*



**Tortelloni de foie de oca** 9,5  
*en caldo de corral, poché y Portobello*



**Atascaburras** 8,9  
*con lomo de bacalao confitado y huevo poché*



**Ajoaceite a nuestro estilo** 9



**Tacos de salmón braseado** 12,9  
*con causa limeña y olivada negra*



**Tiras de magret de pato** 13  
*con pepino, wakame y salsa hoisin*



# 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 9,5  
*con cherry, aguacate, mozzarella, picatostes y vinagreta de mango*



Ensalada de salmón ahumado 9,5  
*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*



# ARROCES

	A banda	10,9
	  	
	Verduras	10,9
		
	Secreto y alcachofas	11,9
		
	Atún y verduras	11,9
	  	
	Empedrado de codillo	15
		
	Rabo de toro	15
	 	
	Manitas, foie y setas	15
		
	Carabineros	18,5
	  	
	Confit de pato y setas	15
		
	Pulpo y verduras	17
	   	

**Empedrado de chorizo criollo, secreto y morcilla de orza** 16



**Fideuá del pescador** 11,9



*Mínimo ración de 2 personas por arroz o fideuá.  
Máximo 2 tipos de arroz o fideuá por mesa.*

## CARNES

**Costillar de cerdo al horno** 16,5  
*con barbacoa de naranja y miel de romero*



**Pluma de cerdo ibérico** 18,5  
*con salsa de ostras y setas shiitake*



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



**Codillo al horno** 16  
*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** 13,5  
*con parmentier de patata y brotes de alfalfa*



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



**Presas ibéricas** 19,5  
*con puré de patata violeta, trufa rallada, salsa de queso manchego y humo de roble*



**Entrecot de ternera** 19  
*con patatas y pisto manchego*



 **Pollo garam massala** 13,5



## PESCADOS

**Cocotxas al pil pil** 16  
*sobre trigo tierno*



**Bacalao al horno** 15,5  
*con pisto manchego y salsa pil pil*



**Gallopedro** 16,5  
*con salsa de mejillón*



**Tiradito de pez mantequilla** 17  
*con salsa teriyaki*



**Crepe de merluza y berenjena** 9,5  
*con salsa de piquillo*



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



# MENÚ PARA PEQUES

*(Hasta 10 años)*

PLATO PRINCIPAL, a elegir entre:

Lomo, patatas fritas y huevo



Nuggets, alitas y patatas fritas



POSTRE

Bola de helado (vainilla o chocolate)



*Incluido pan y una bebida.*

**10,50**