

Consulte las trazas alérgicas de cada plato con el camarero.



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.

APERITIVOS

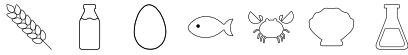
	1/2 ración	ración
Pan 		1
Ahumada <i>Ensaladilla y ahumados sobre colín redondo</i>       		3
Anchoa del Cantábrico <i>sobre fondo de tomate</i>   		10 /4 uds
Bicicleta <i>Ensaladilla sobre colín redondo</i>    		1,5
Cecina de León* 	8	11
Lomo de Los Pedroches* <i>100% bellota</i> 	5,5	9,6
Marinera <i>Ensaladilla y anchoa sobre colín redondo</i>       		2,5
Marinero <i>Ensaladilla y boquerón sobre colín redondo</i>       		2,5


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




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

Matrimonio 3,5
Ensaladilla con boquerón y anchoa sobre colín redondo



 **Queso manchego*** 7 12



 **Surtido de quesos del mundo*** 9 15



ENTRANTES

Alcachofas fritas 8,5
con huevo, ibérico y salsa romescu



Canelón de carrillada y boletus 8,2



 **Canelón de pato confitado con manzana** 9,8






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




Crepe de cordero 6,5
con miel de caña, pasas, piñones y cacahuete



Croqueta casera de jamón ibérico	1,8 /ud
	
Ensaladilla con ahumados y torta regañá <i>(opción celiacos)</i>	8,5
	
Empanadillas de rabo de toro <i>con salsa de queso Idiazábal</i>	11 /4 uds
	
Ferreros de foie y pera <i>con pipa garrapiñada</i>	11
	
 Gyozas de cerdo y verduras <i>con wakame y hoisin (5 unidades).</i>	7,5
	
Medallón de manita de cerdo <i>con crema de morcilla y piñones</i>	7,5
	
 Milhoja de berenjena crujiente <i>con pisto manchego y crema de queso azul</i>	8
	
Mojete de bacalao con vestresca de atún	7,5
	
Ortiguillas de mar (100 g) <i>con mahonesa de plancton.</i>	14,5
	

 **Pastel de verduras** 6
con salsa de piquillo y crema de queso Idiazábal



 **Saquito de pollo** 6
con nata fresca, mozzarella y salsa de tomatillo verde y jalapeño



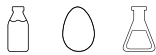
 **Tacos de cochinita** 8,5



Tataki de atún 13,9
con ajoblanco y polvo de aceituna negra



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



Twister de langostino *con salsa Tandori* 6
/4 uds



ENSALADAS

 **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 quinoa y bacalao ahumado** 10
con pimiento de piquillo, aceituna verde y vinagreta de mostaza antigua



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



Tomate con ventresca y cebolleta tierna 9



ARROCES

	A banda	10,9
	  	
	Atún y verduras	11,9
	  	
	Carabineros	18,5
	  	
	Confit de pato y setas	15
		
	Empedrado de chorizo criollo, secreto y morcilla de orza	16
		
	Empedrado de codillo	15
		
	Fideuá del pescador	11,9
	   	
	Manitas, foie y setas	15
		
	Pulpo y verduras	17
	   	
	Rabo de toro	15
	 	

Secreto y alcachofas 11,9



Verduras 10,9



*Mínimo ración de 2 personas por arroz o fideuá.
Máximo 2 tipos de arroz o fideuá por mesa.
Puedes pedir todos nuestros arroces también
melosos, caldosos o de fideuá.*

CARNES

Carrillada de cerdo al vino tinto 13,5
con parmentier de patata y brotes de alfalfa



Codillo al horno 16
sobre lecho de puré a la mostaza y confitura de pimiento rojo asado




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



Entrecot de ternera *con patatas y pisto manchego* 19



 Pierna de cordero al ras-al-hanout 16



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



 **Pollo garam massala** 13,5



Presa ibérica 19,5
con puré de patata violeta, trufa rallada, salsa de queso manchego y humo de roble



PESCADOS

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



Cocotxas al pil pil *sobre trigo tierno* 16



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



Gallopedro *con salsa de mejillón* 16,5



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

