

Carta

Entrantes fríos

| | | |
|--|--|--------|
| Cecina curada de vaca con AOVE | | 15,90€ |
| Jamón serrano | | 14,90€ |
| Joselito, paletilla ibérica gran reserva | | 27,00€ |
| Tabla de quesos diferentes D.O | | 16,90€ |
| Tartar de atún rojo y crujiente de algas | | 24,00€ |
| Anchoas de Santoña | | 17,00€ |
| Steak tartar | | 24,00€ |

Entrantes calientes:

| | | |
|--|--|--------|
| Nuestras croquetas de cecina cocida de vaca | | 10,00€ |
| Croquetas vegetales | | 10,00€ |
| Calamares rebozados | | 15,00€ |
| Cecina cocida de vaca | | 15,00€ |
| Cocido de garbanzos, morro, setas y langostinos | | 13,00€ |
| Pulpo a la brasa, patata y pimentón de la Vera | | 23,50€ |
| Ensalada templada de bacalao, langostinos y naranja | | 14,00€ |
| Ensalada de lechuga variada, pavo crispin, queso en lascas, manzana Granny Smith y salsa de mostaza-miel | | 14,00€ |
| Huevo a 65 grados, parmentier de patata y boletus edulis | | 10,00€ |
| Mollejas de ternera a la parrilla | | 14,00€ |
| Tortilla de papocho | | 24,00€ |
| Revuelto de setas, col china, queso, bacon y salsa teriyaki | | 16,00€ |









Es aconsejable que nos indiquen cualquier tipo de alergia, intolerancia o preferencia
Precios con IVA ya incluido, todos los productos tendrán un incremento del 15% en la terraza























Wok

| | | |
|---|---|--------|
| Verduras y setas salteadas al wok con salsa de soja |     | 14,50€ |
| Solomillo al wok con salsa teriyaki |    | 22,00€ |

































Guisos:

| | | |
|---|--|--------|
| Pollo de corral |  | 21,00€ |
| Rabo estofado con vino tinto D.O Ribera del Duero |     | 21,00€ |
| Carrillera de ternera |  | 19,50€ |
| Callos de wagyu, morro, panceta, jamón y chorizo |   | 16,50€ |

Parrilla:

| | | |
|--|--|--------|
| Solomillo de vaca premium ± 200 gramos |    | 26,00€ |
| Chuletón de vaca especial (precio por kilo) |    | S/M |
| Presa ibérica con verduras |    | 19,00€ |
| Chuletillas de lechazo |    | 22,00€ |
| Morcilla de Burgos | | 9,50€ |
| Costillar de ternera lacada con salsa bourbon ± 700 gramos |         | 32,00€ |

Pescado:








| | | |
|--|---|--------|
| Lomo de bacalao a la parrilla |    | 20,00€ |
| Bacalao a la vizcaína |    | 20,00€ |
| Albóndigas de rape en salsa verde |         | 20,50€ |
| Tataki de atún rojo a la parrilla sobre cebolla caramelizada |             | 22,00€ |
| Calamardos rellenos de changurro y salsa de carabineros |       | 25,00€ |
| Pescado del día (pregúntenos) | | S/M |

PREGUNTEN POR LAS RECOMENDACIONES DEL CHEF

Es aconsejable que nos indiquen cualquier tipo de alergia, intolerancia o preferencia
Precios con IVA ya incluido, todos los productos tendrán un incremento del 15% en la terraza



Postres

| | | |
|--|---|-------|
| Coulant de chocolate, sopa de chocolate blanco y quenelle de helado |        | 6,50€ |
| Tarta de queso curado de oveja de Arlanzón y otros, y helado de toffee |        | 7,00€ |
| Torrija de pan brioche y quenelle de helado |    | 7,00€ |
| Hojaldre con crema de limón |    | 5,50€ |
| Panna cotta con frutos rojos |       | 4,50€ |
| Flan de orujo |       | 4,50€ |
| Arroz con leche |      | 4,50€ |
| Parfait de toffee, teja de chocolate con helado de naranja sanguina |      | 6,50€ |
| Crema de miel de brezo de "San Millán de Lara", bizcocho, crumble de almendra y helado de naranja sanguina |      | 6,50€ |
| Quenelle de helado |      | 5,50€ |
| Queso Idiazábal | | |
| Fresa | | |
| Higos secos y miel | | |



Es aconsejable que nos indiquen cualquier tipo de alergia, intolerancia o preferencia
Precios con IVA ya incluido, todos los productos tendrán un incremento del 15% en la terraza

