

ENTRADAS

ENTRADAS FRIAS

Ensalada de pimientos asados, selección de lechugas y ventresca de atún .- **10.00€**

Foie mi cuit con mermeladas de frutas .- **17.50€**

Salmorejo con huevo de codorniz y jamón .- **5.50€**

Anchoas del Cantábrico, pan tostado, tomate y aceite de aceitunas negras .- **3.50€ (Ud.)**

ENTRADAS CALIENTES

Salteado de verduras de temporada gratinadas con queso de cabra .- **8.50€**

Brochetas de vieiras con alcachofas y puré de zanahorias aliñadas .- **9.00€**

Bolsita crujiente rellena de crema de queso y colas de cangrejos .- **4.50€**

Salteado de Boletus con gambón .- **17.00€**

Alcachofas rellenas de brandada de bacalo en tempura negra con alioli .- **4.50€ (ud.)**

Muslitos de codorniz con reducción de salsa teriyaki .- **17.00€**

Raviolis de morcilla de Burgos con puré de manzana y salsa al Pedro Ximenez .- **12.00€**

PESCADOS

ALBUR

Albur de Estero (Veta La Palma), patata al limón y ajada gallega .- **17.00€**

BACALAO

Lomo de Bacalao, pisto y pil-pil de albahaca .- **18.00€**

CORVINA

Corvina con puré de hinojo y foie, con salteado de verdura pack-choie .- **17.00€**

nota: pregúntenos por nuestros pescados fuera de carta.

CARNES

CERDO

Solomillo de cerdo ibérico, relleno de foie y dátiles con puré de manzana .- **16.00€**

Codillo de cerdo, puré de patatas y espárragos .- **15,00€**

PATO

Foie asado, puré de castañas y migas dulces .- **18.00€**

Muslo de pato asado con crema de manzana .- **14.00€**

CORDERO

Paletilla de cordero deshuesada con puré de berenjenas .- **24.00€**

BUEY

Lomo alto de buey con patatas panaderas .- **20.50€**

MENÚ DEGUSTACIÓN

Nuestro menú degustación consta de:

Aperitivo, 2 entradas, pescado, carne y postre.

Precio por persona .- **40.00€**

Este menú degustación siempre será servido en mesas completas.