














ENTRANTES FRIOS

Jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo Con Denominación de Origen Los Pedroches Covap		28,00 €
Lomito 100% ibérico puro bellota Caña de presa		25,00 €
Cecina del Bierzo con D.O. Con aceite de oliva virgen extra		17,00 €
Terrina de Foie de la casa Compotas y pan de pasas	  	22,00 €
Ensalada de centros de bonito Vinagreta guarnecida y piparras fritas	  	16,00 €
Ensaladilla de Langostinos Fresca, patata, langostinos, mayonesa y nuestro aceite	 	15,00 €
Espárragos de Mendavia con D.O. Extragruesos Con mahonesa de soja y vinagreta guarnecida		21,00 €

I.V.A. incluido

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas caseras	10,00 €
Las del día   	
Huevos rotos con trufa negra	15,00 €
Con patatas fritas y crema fina de ajos   	
Gambas frescas de Huelva	28,00 €
A la plancha 	
Verduras de temporada salteadas al wok 	15,00 €
Con rulo de cabra a la plancha y crema de ajos tostados	

RECUERDE:

Todos los platos de esta carta están cocinados con **aceite de oliva virgen extra**.
Dado que algunas elaboraciones son complejas y presentan múltiples ingredientes, **si tiene usted alguna alergia o intolerancia alimenticia por favor comuníquelo previamente a nuestro personal**, que le aconsejará o adaptará su plato si es posible.

I.V.A. incluido

PESCADOS

Taco de Atún Rojo a la Plancha 20,00 €
 Con mahonesa de soja, chutney de calabacín y sésamo



Tartar de Atún Rojo 20,00 €
 Con aliño suave, tomate y un toque crujiente



Chipirones en su tinta 19,00 €
 En su tinta, receta tradicional, y gnocchi fritos



Lomo de Bacalao 22,00 €
 Verduras al wok



Lomo de Bacalao 22,00 €
 Sobre salsa bizkaina y micropisto




Nuestra Lonja de Pescados y Mariscos *consultar*
 Del mar, recién pescados, consultar recomendaciones



I.V.A. incluido

CARNES

Centro de chuleta de ternera del Valle de Mena (600 grs para 2 personas) Deshuesada, laminada, con patatas y pimientos	45,00 €
Turnedó de rabo de toro a la plancha Con pastel de patata y su jugo ligado  	20,00 €
Taco de Solomillo Con hongos y salsa de carne  	25,00 €
Taco de Solomillo Con patatas y salsa de queso azul  	24,00 €

RECUERDE:

Todos los platos de esta carta están cocinados con **aceite de oliva virgen extra**.

Dado que algunas elaboraciones son complejas y presentan múltiples ingredientes, **si tiene usted alguna alergia o intolerancia alimenticia por favor comuníquelo previamente a nuestro personal**, que le aconsejará o adaptará su plato si es posible.

I.V.A. incluido

POSTRES

Dúo de Chocolate Negro: coulant y helado 7,00 €



Tarta de Queso tradicional con frutos rojos 7,00 €



Tarta tatin de Manzana templada con helado 7,00 €



Pantxineta con helado 7,50 €



Torrija tradicional con helado



7,50 €

Escocés



8,00 €

Valenciano



8,00 €

Tabla de quesos (para 2 personas)



12,00 €

I.V.A. incluido

MENÚ DEGUSTACIÓN

Terrina casera de foie fresco con gelatina y pan de pasas



Cecina D.O. Bierzo con rulo de cabra a la plancha y cebolla caramelizada



Taco de atún rojo a la plancha con chutney de calabacín y mahonesa de soja



Rulo de rabo de toro crujiente con pastel de patata y su jugo



Tarta de la casa



P.V.P. 35 €iva incluido

BEBIDA NO INCLUIDA

Este menú sólo se servirá para mesas completas.

Mínimo 2 personas.

