






















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 Compota, gelatina de jazmín y flores y pan de pasas	  	20,00 €
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

<p>Croquetas de jamón de bellota / de rabo de toro</p> <p>Las del día. Caseras</p>	  	<p>10,00 €</p>
<p>Huevos rotos con trufa negra</p> <p>Con patatas fritas y crema fina de ajos</p>	  	<p>15,00 €</p>
<p>Gambas frescas de Huelva</p> <p>A la plancha</p>		<p>28,00 €</p>
<p>Revuelto de chipirones y cebolla glaseada</p>	  	<p>15,00 €</p>
<p>Caracoles a la bizkaina</p> <p>Receta tradicional</p>		<p>22,00 €</p>
<p>Verduras de temporada salteadas al wok</p> <p>Con rulo de cabra a la plancha y crema de ajos tostados</p>		<p>15,00 €</p>

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 19,00 €
 Con mahonesa de soja, chutney de calabacín y sésamo



Chipirones en su tinta 19,00 €

En su tinta, receta tradicional, y gnocchi fritos



Lomo de Bacalao asado 21,00 €

Verduras al wok y crema fina de cebolleta tierna



Lomo de Bacalao 22,00 €

Sobre salsa bizkaina y ajoarriero



Merluza rellena de hongos y chipirones 18,00 €

Frita, con una ligera salsa



Merluza a la Plancha 18,00 €

Con verduras salteadas y refrito bilbaino



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 (para 2 personas) 45,00 €

Deshuesada, laminada, con patatas y pimientos

Terrina de manitas de cerdo  16,00 €
Deshuesadas sobre salsa bizkaina

Turnedó de rabo de toro a la plancha 20,00 €
Con pastel de patata y su jugo ligado  

Taco de Solomillo 25,00 €
Con hongos y foie  

Taco de Solomillo 24,00 €
Con patatas y salsa de queso azul  

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		7,00 €
Pastelito fluido con helado, todo de chocolate negro		
   		
Tarta de Queso tradicional		7,00 €
Con base de galleta y frutos rojos	  	
Tatin de Manzana		7,00 €
Tarta templada de manzana y helado de manzana asada	  	
 		
Hojaldre de mantequilla de Gloria		7,50 €
    		
Torrija tradicional con helado		7,50 €
    		
Yogur cremoso		5,00 €
Con compota 		
Escocés		8,00 €
Con helado y whisky   		
Valenciano		8,00 €
Con helado, zumo de naranja y licor  		
Tabla de quesos (para 2 personas)		12,00 €
Tres tipos de queso   		

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.

