






















## ENTRANTES FRIOS

Jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo		
Con Denominación de Origen	Jabugo 5 Jotas	26,00 €
	Los Pedroches Covap	27,00 €
	Guijuelo Joselito	30,00 €
Lomito 100% ibérico puro bellota		24,00 €
<i>Caña de presa</i>		
Jamón ahumado cortado a cuchillo		13,50 €
Aceite de arbequina y pimentón de la Vera		
Cecina del Bierzo con D.O.		16,50 €
Con aceite de oliva virgen extra		
Terrina de Foie de la casa		20,00 €
Compota, gelatina de jazmín y flores y pan de pasas	  	
Ensalada de centros de bonito		16,00 €
Vinagreta guarnecida y piparras fritas	  	
Ensaladilla de Langostinos		14,50 €
Casera, patatas, langostinos, mayonesa y nuestro aceite especial	 	
Espárragos de Mendavia con D.O. Extragruesos		21,00 €
Con mahonesa de soja y vinagreta guarnecida		

I.V.A. incluido

## ENTRANTES CALIENTES

<p>Croquetas de jamón de bellota / de lacón y huevo / 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>26,00 €</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>14,00 €</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 frescos	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	  
Taco de Bacalao	22,00 €
Salsa bizkaina y ajoarriero	 
Merluza rellena de hongos y chipirones	18,00 €
Frita, con una ligera salsa	     
Merluza a la Plancha	17,00 €
Con verduras salteadas y refrito bilbaino	
Nuestra Lonja de Pescados y Mariscos	<i>consultar</i>
Del mar y recién pescados, consultar recomendaciones del día	  

*I.V.A. incluido*

## CARNES

Centro de chuleta de ternera del Valle de Mena (para 2 personas) Deshuesada, laminada, con patatas y pimientos	45,00 €
Terrina de manitas de cerdo  Deshuesadas sobre salsa bizkaina	15,00 €
Turnedó de rabo de toro a la plancha Con pastel de patata y su jugo ligado  	20,00 €
Taco de Solomillo Con hongos y foie  	24,50 €
Taco de Solomillo Con patatas y salsa de queso azul  	23,50 €

### 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		6,60 €
Pastelito fluido con helado, todo de chocolate negro	   	
Tarta de Queso tradicional		6,60 €
Con base de galleta y frutos rojos	  	
Tatin de Manzana		6,60 €
Tarta templada de manzana y helado de manzana asada	    	
Hojaldre de mantequilla de Gloria	    	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. 34 € iva incluido**

BEBIDA NO INCLUIDA

***Este menú sólo se servirá para mesas completas. Mínimo 2 personas.***

*Ahora tienes la opción de encargar el Menú Degustación para 2 personas, PARA LLEVAR.  
Con 1 botella de Enate Cabernet-Merlot. Listo para calentar y comer.  
78 € iva incluido*

