

## POSTRES

### Cuando elijan el primero y el segundo de menú les tomarán nota del postre

Tarta de queso al horno con helado de yogurt y frutos rojos	6,00 €
Hojaldre con crema pastelera y chocolate fundido	6,00 €
Copa de yogur griego y jalea de naranja amarga ☒	6,00 €
Queso Cañarejal curado con membrillo ☒	6,00 €
Helado de nata y nueces con bastones de brownie de chocolate	6,00 €
Coulant de chocolate con toffe de Baileys y granizado de mojito	6,00 €
Postre del día, sugerencia del chef	6,00 €
Fruta de temporada ☒	4,00 €

## PRIMEROS PLATOS

Pastel artesano de centollo de Cantabria con salsa tártara ☒	10,00 €
Piononos rellenos de ensaladilla de surimi, alga wakame y gulas	10,00 €
Carpaccio de gambas con boletus confitados en aceite de arbequina ☒	12,00 €
Virutas de foie de pato con confitura de higo ☒	12,00 €
Ensalada de cogollos y escabechado de pollo con picatostes y maíz	12,00 €
Croquetas artesanas de jamón (6 unidades)	10,00 €
Tiras de pollo a la milanesa con salsa de mostaza miel y patatas fritas	12,00 €
Plato de cuchara del día	10,00 €
Huevos revueltos con patata de sartén, boletus y velo de jamón de bodega ☒	10,00 €
Patatas revolconas de mi pueblo con torrezno de Soria ☒	11,00 €
Wok de verduras frescas variadas con gambón ☒	11,00 €
Risotto, arroz cremoso de ternera y boletus (un clásico de la casa)	10,00 €

### **EN CARTA CONSUMO MÍNIMO DE UN PLATO POR PERSONA (NO INCLUIDOS POSTRES)**

**EN MESAS DE MÁS DE 8 COMENSALES SE ELEGIRÁN PREVIAMENTE:**

**CUATRO VARIEDADES DE ENTRANTES AL CENTRO O UNOS ENTRANTES INDIVIDUALES A ó B :**

#### **GRUPO DE ENTRANTES INDIVIDUALES**



Pionono de ensaladilla de marisco con gulas y wakame  
Tosta de virutas de foie de pato con confitura de higo  
Croquetas artesanas de jamón  
Risoto, arroz cremoso de ternera con hongos y queso

#### **GRUPO DE ENTRANTES INDIVIDUALES B**




Carpaccio de gambas con boletus confitados en arbequina  
Tosta de pastel de centollo de Cantabria con salsa tártara  
Croquetas artesanas de jamón  
Patata revolcona de mi pueblo con torreznos

**A PARTIR DE 12 COMENSALES SE ENCARGARÁN MENÚS DE GRUPO**




## SEGUNDOS PLATOS BÁSICOS


Bacalao en media salazón rebozado a la Vizcaína con parmentier de patata	15,00 €
Fish and chips de rabas de calamar y cazón adobado con patatas fritas	15,00 €
Guiso tradicional de callos con pata y morro 	14,00 €
Salteado de mollejas de lechazo con boletus, gambón y patata 	14,00 €
Musaka gratinada de morcilla de Cigales con berenjena asada	14,00 €
Hamburguesa gourmet de ternera Avileña, queso, foie, oporto y patatas fritas	14,00 €
Cachopo individual de ternera relleno de jamón bodega y queso Arzua-Ulloa	14,00 €
Carrillera de ternera Avileña guisada al Ribera de Duero	15,00 €

## SEGUNDOS PLATOS **Con suplemento de 3 € sobre el menú**

Pescado fresco del día	18,00 €
Zamburiñas a la plancha con mojo verde 	18,00 €
Terrina de manitas deshuesadas en su jugo en volován de hojaldre	18,00 €
Entrecot de lomo bajo de ternera Avileña a la plancha 	18,00 €
Steak tartar de ternera Avileña (elaborado en cocina al gusto picante del cliente) 	18,00 €

## SEGUNDOS PLATOS **Con suplemento de 5 € sobre el menú**

Pescado salvaje de la lonja del día	20,00 €
Pulpo laminado con queso de tetilla fundido sobre crema de patata trufada 	20,00 €
Chuletillas de lechazo IPG de riñonada y palo a la plancha 	20,00 €
Solomillo de vaca con parfait de foie al oporto	20,00 €
Chuleta sin hueso de lomo alto de ternera Avileña a la plancha 	20,00 €

 Los platos marcados con este asterisco no contienen gluten. Hay otros que se pueden adaptar para celíacos, pregunte por ellos. Hay freidora exclusivamente para patatas fritas.

## MENÚ

**OFERTA** MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES NO FESTIVOS **22 €**

**VIERNES, SÁBADOS, DOMINGOS Y CENAS DE VÍSPERAS DE FESTIVOS 27 €**

Esta oferta se servirá exclusivamente por mesa completa

**A ELEGIR: UN PRIMERO, UN SEGUNDO BÁSICO Y UN POSTRE O CAFÉ**

Suplemento de **3 y 5** euros si eligen los platos de ese precio

En el menú se incluye pan normal o sin gluten y agua mineral.

Pieza de pan fuera de menú 1,30 €

**No incluye el resto de las bebidas**