

PRIMEROS PLATOS

RACIONES

(En mesas de 10 o más comensales se encargarán previamente 4 entrantes al centro para compartir)

Croquetas artesanas de jamón (6 unidades)	8,50 €
Trufitas de morcilla de Cigales con piñones y vichissoise de pimiento (8 unidades)	8,50 €
Tiras de pollo a la milanesa con salsa de mostaza y miel	10,00 €
Pastel de centollo de Cantabria artesano con salsa tártara	10,00 €
Carpaccio de vaca, queso y shiitake confitado en aceite de mostaza antigua	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 €
Cogollos de lechuga con queso de cabra, nueces y pimiento caramelizado	11,00 €
Plato de cuchara del día: Legumbre, patata guisada, sopa, etc.	8,50 €
Huevos revueltos con patata de sartén, boletus y velo de jamón	10,00 €
Mollejas de lechazo a la sartén con pimientos de Padrón	12,00 €
Wok de verduras frescas del día con gambón y nuestro aderezo	10,50 €
Risotto clásico de ternera, boletus y queso de Valladolid	9,50 €

SEGUNDOS PLATOS

GRUPO A

Pescado fresco del día	16,00 €
Rabas de calamar con bastones de berenjena fritos y alioli de albahaca	15,00 €
Bacalao en lomo rebozado a la vizcaína	16,00 €
Entrecot de ternera Avileña a la parrilla	16,00 €
Carrilleras de vacuno guisadas al Ribera de Duero	13,00 €
Hamburguesa de vaca con mousse de pato, queso ahumado y crema de hongos	13,00 €
Estofado de ternera con shiitake al verdejo de Rueda	13,00 €
Dados de pollo y ñoquis con salsa de mostaza, queso y frutos secos	13,00 €
Guiso tradicional de callos de Wagyu con su pata y morro	13,00 €

SEGUNDOS PLATOS ESPECIALES





GRUPO B

Pescado salvaje de la lonja del día	19,00 €
Pulpo a la plancha con crema de patata, pimentón y oliva	19,00 €
Zamburiñas a la parrilla con mojo verde	19,00 €
Hojaldrado de manitas deshuesadas en su jugo con boletus	19,00 €
Steak tartar de centro de solomillo (elaborado en cocina al gusto del cliente)	19,00 €
Chuletillas de lechazo IPG de riñonada y palo a la plancha	19,00 €
Solomillo de vaca vieja con foie al Oporto	19,00 €
Chuleta de ternera Avileña a la parrilla sin hueso	19,00 €

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



POSTRES

Copa de yogur griego y jalea de naranja amarga 	5,00 €
Queso Cañarejal curado con membrillo 	5,00 €
Hojaldre con crema pastelera y chocolale fundido	5,00 €
Helado de nata y nueces con bastones de brownie de chocolate	5,00 €
Coulant de chocolate con naranja y sorbete de mandarina	5,00 €
Panna cotta de turrón con helado de jijona 	5,00 €
Tarta de queso y chocolate blanco con confitura de frutos rojos	5,00 €
Postre del día, sugerencia del chef	5,00 €
Fruta de temporada 	3,50 €

MENÚ

OFERTA MARTES, MIERCOLES Y JUEVES NO FESTIVOS **20 €**

VIERNES, SABADO, DOMINGOS Y CENAS DE VISPERA DE FESTIVOS **25 €**

ESTA OFERTA SE SERVIRÁ EXCLUSIVAMENTE POR MESA COMPLETA

A elegir: Un primero, un segundo del grupo A y un postre o café

Eligiendo segundos del grupo B suplemento de 3 €

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

No incluye el resto de las bebidas.

COMIDA PARA LLEVAR

DESCUENTO DE UN 10 % SOBRE NUESTROS PRECIOS.

Recogida de 13:30 a 14:00 y noches de 20:30 a 21:00 con encargo previo.

TAMBIEN PUEDEN LLEVARSE VINOS A PRECIO DE TIENDA