

POSTRES

Cuando elijan el primero y el segundo DE MENÚ, les tomarán nota del postre.

Tarta de queso con helado de yogur y frutos rojos ☒	6,00 €
Hojaldre crujiente de crema pastelera y chutney de manzana y pasas	6,00 €
Torrija de pan brioche con crema de orujo y helado de turrón	6,00 €
Copa de yogur griego y jalea de naranja amarga ☒	6,00 €
Queso Cañarejal curado con membrillo ☒	6,00 €
Coulant de chocolate con tofe de Baileys y granizado de mojito	6,00 €
Semifrío de mango y frutos rojos con helado tropical	6,00 €
Helado de brownie de chocolate con sus trocitos	6,00 €
Fruta de temporada ☒	5,00 €

PRIMEROS PLATOS

Croquetas artesanas de jamón (6 unidades)	10,00 €
Bolitas crujientes de cocido con humus de garbanzos de puchero (6 unidades)	10,00 €
Pastel artesano de centollo de Cantabria con salsa tártara ☒	10,00 €
Carpaccio de gambas con boletus confitados en aceite de arbequina ☒	12,00 €
Finger sándwich de foie, paté de cecina, mermelada de pimiento y jamón de pato	12,00 €
Cogollos con pechuga de pollo escabechada y verduras encurtidas ☒	12,00 €
Revuelto de bacalao a la dorada al estilo portugués ☒	11,00 €
Wok de verduras frescas variadas con gambón ☒	12,00 €
Patatas revolconas de mi pueblo con torrezno de Soria	11,00 €
Plato de cuchara del día (solamente en almuerzo)	10,00 €
Crema de sopa castellana con huevo a baja temperatura y picatostes	10,00 €
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 DEBEN ELEGIR PREVIAMENTE:

LOS ENTRANTES DEL GRUPO A O LOS DEL DEL GRUPO B POR MESA COMPLETA.

Se servirán, en tapas individuales, las cuatro variedades del grupo elegido.

GRUPO DE ENTRANTES INDIVIDUALES A



Pastel artesano de centollo de Cantabria con salsa tártara
Finger sándwich de foie, paté de cecina, mermelada de pimiento y jamón de pato
Croquetas artesanas de jamón
Patatas revolconas con torrezno de Soria

GRUPO DE ENTRANTES INDIVIDUALES B

Carpaccio de gambas con boletus confitados en arbequina
Bolitas crujientes de cocido con humus de garbanzos de puchero
Revuelto de bacalao a la dorada al estilo portugués
Risotto, arroz cremoso de ternera con boletus




A PARTIR DE 12 COMENSALES SE CONTRATARÁ MENÚ DE GRUPOS

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 	15,00 €
Tiras de pollo a la milanesa con salsa de mostaza miel y patatas fritas	15,00 €
Lomo y chorizo de olla con patatas revolconas y huevo a baja temperatura 	15,00 €
Musaka gratinada de morcilla de Cigales con berenjena asada	15,00 €
Hamburguesa gourmet de ternera Avileña, queso, foie, oporto y patatas fritas	15,00 €
Cachopo individual de ternera relleno de jamón bodega y queso Arzua-Ulloa	15,00 €




SEGUNDOS PLATOS

Con suplemento de 3 € sobre el menú

Pescado fresco del día	18,00 €
Tartar de salmón, calabaza y mango con aguacate y guacamole 	18,00 €
Carrillera de vacuno guisada al Ribera con crema de patata y manzana	18,00 €
Terrina de manitas deshuesadas en su jugo con boletus en volován de hojaldre	18,00 €
Entrecot de lomo bajo de ternera Avileña 	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 €
Mollejas, boletus y gambón salteados con hojaldre crujiente	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 €

MENÚ OTOÑO-INVIERNO 2023-24

OFERTA MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES NO FESTIVOS **23 €**

VIERNES, SÁBADOS, DOMINGOS Y CENAS DE VÍSPERAS DE FESTIVOS 28 €

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 pieza de pan normal o sin gluten y agua mineral

Pieza de pan fuera de menú 1,30 €

No incluye el resto de las bebidas

 *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.*