

POSTRES

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

Canutillos rellenos de crema pastelera	6,00 €
Torrija de pan brioche con crema de orujo y helado de turrón	6,00 €
Tarta de queso con crema de lotus y su helado	6,00 €
Helado batido de leche Baonza de Tordesillas en tulipa ☒	6,00 €
Coulant de chocolate con tofe de Baileys y sorbete de mojito	6,00 €
Yogurt griego con mermelada de naranja amarga ☒	6,00 €
Semifrío de mango y frutos rojos con helado tropical	6,00 €
Queso Entrepinares selección con membrillo ☒	6,00 €
Fruta de temporada ☒	5,00 €

ENTRANTES DE LA CASA INDIVIDUALES POR MESA COMPLETA

*Les ponemos las cuatro variedades en tapas individuales por persona
(se podrán pedir en mesas de más de 4 personas)*

- ✓ *En mesas de más de 8 adultos serán obligatorios en sábado y domingo en servicio de comidas*
- ✓ *Al realizar la reserva les podemos cambiar alguna tapa por mesa completa*

Bombón de centollo de Cantabria con pistacho y salsa tártara
Pionono de ensaladilla, aguacate, salmón y surimi con gulas y wakame

Croquetas artesanas de jamón (2 unidades)
Risotto, arroz cremoso de ternera y boletus

A PARTIR DE 12 COMENSALES SE CONTRATARÁ MENÚ DE GRUPOS

PRIMEROS PLATOS

Croquetas artesanas de jamón (6 unidades)	10,00 €
Bombón de centollo de Cantabria con pistacho y salsa tártara ☒	11,00 €
Carpaccio frío de gambas al ajillo de A.O.V.E. y láminas de piparra ☒	12,00 €
Finger sándwich de foie, paté de cecina, mermelada de pimiento y jamón de pato	12,00 €
Pionono de ensaladilla, aguacate, salmón y surimi con gulas y wakame	11,00 €
Ensalada del cheff, PREGUNTE, variará en función de productos del mercado	12,00 €
Patatas revolconas de mi pueblo con torreznos	12,00 €
Revuelto de bacalao a la dorada al estilo portugués ☒	11,00 €
Wok de verduras frescas variadas con gambón ☒	12,00 €
Risotto, arroz cremoso de ternera y boletus (un clásico de la casa)	10,00 €
Plato de cuchara del día (solamente a mediodía)	10,00 €

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

☒ *Los platos marcados con este asterisco o no contienen gluten o se pueden adaptar.
Hay más platos adaptables. Pregúntenos. Tenemos freidora exclusiva para patatas.*

SEGUNDOS PLATOS BÁSICOS

Bacalao en media salazón rebozado a la Vizcaína con parmentier de patata 	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 €
Musaka gratinada de morcilla de Cigales y berenjena con crema de manzana	15,00 €
Hamburguesa de ternera Avileña, queso y foie con salsa PX y lotus con patatas	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 €
Zamburiñas en su concha a la plancha aliñadas (6 piezas) 	18,00 €
Carrillera de ternera al Ribera con crema de patata y chutney de manzana 	18,00 €
Manitas deshuesadas en su jugo con boletus en volován de hojaldre	18,00 €
Entrecot de lomo bajo de ternera Avileña con patatas y pimientos 	18,00 €
Steak tartar de ternera Avileña (elaborado en cocina al gusto de picante del cliente) 	18,00 €

SEGUNDOS PLATOS

Con suplemento de 5 € sobre el menú

Pescado salvaje de la lonja del día	20,00 €
Guiso de changurro tradicional la Donostiarra servido en plato 	20,00 €
Pulpo laminado con queso de tetilla fundido sobre crema de patata trufada 	18,00 €
Chuletillas de lechazo IPG de riñonada y de palo (5 unidades) con patatas fritas 	20,00 €
Solomillo de vaca a la plancha con ragú de boletus 	20,00 €
Magret de pato soasado laminado en salsa de PX y lotus con confitura artesanal	20,00 €

MENÚ OTOÑO-INVIERNO 2024-25

OFERTA MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES NO FESTIVOS **25 €**

VIERNES, SÁBADOS, DOMINGOS Y CENAS DE VÍSPERAS DE FESTIVOS 30 €

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 sin gas

Pieza de pan fuera de menú 1,30 €

No incluye el resto de las bebidas (tampoco chupitos)