



POSTRES

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

Copa de yogur griego y jalea de naranja amarga ☒	5,50 €
Queso Cañarejal curado con membrillo ☒	5,50 €
Hojaldre con crema pastelera y chocolate fundido	5,50 €
Helado de nata y nueces con bastones de brownie de chocolate	5,50 €
Coulant de chocolate con toffe de Baileys y granizado de mojito	5,50 €
Puding de queso cremoso con helado de yogur y frutos rojos ☒	5,50 €
Postre del día, sugerencia del chef	5,50 €
Fruta de temporada ☒	4,00 €

PRIMEROS PLATOS

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

ENTRANTES FRÍOS



Pastel de centollo de Cantabria artesano y salsa tártara ☒ (con pan de semillas)	10,00 €
Piononos rellenos de ensaladilla de marisco, alga wakame y gulas	10,00 €
Carpaccio de gambas con boletus confitados en aceite de arbequina ☒	12,00 €
Soasado de atún albacares laminado aliñado con ensalada de alga y naranja ☒	12,00 €
Virutas de foie de pato con confitura de higo y tostas de pan ☒	12,00 €
Ensalada del chef de la semana ☒	12,00 €

ENTRANTES CALIENTES




Croquetas artesanas de jamón (6 unidades)	9,00 €
Plato de cuchara del día: legumbres, patatas, cremas, etc....	9,00 €
Huevos revueltos con patata de sartén, boletus y velo de jamón de bodega ☒	10,00 €
Risotto cremoso de ternera, boletus y queso de Valladolid	10,00 €
Patatas revolconas de mi pueblo con torrezno de Soria	11,00 €
Wok de verduras frescas del día con gambón y nuestro aderezo ☒	11,00 €
Tiras de pollo a la milanesa con salsa de mostaza y miel	11,00 €
Mollejas de lechazo a la sartén con pimientos de Padrón ☒	12,00 €
Dúo pan bao: Costilla mechada deshuesada y de marisco con juliana de verduras	10,00 €

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





SEGUNDOS PLATOS BÁSICOS


Rabas de calamar con bastones de berenjena fritos y alioli de albahaca	15,00 €
Nuestro clásico bacalao en media salazón a la Vizcaína	15,00€
Fish and chips de cazón frito adobado a la gaditana con patatas fritas	15,00 €
Carrillera de vacuno guisada al Ribera de Duero	14,00 €
Burguer de ternera a la pimienta, cebolla caída con beicon, pepinillo y queso tetilla	14,00 €
Cachopo individual de ternera relleno de jamón bodega y queso Arzueta-Ulloa	14,00 €
Musaka gratinada de morcilla de Cigales con berenjena asada 	14,00 €
Dados de pollo y ñoquis con salsa de mostaza, queso y frutos secos	14,00 €
Guiso tradicional de callos con su pata y morro 	14,00 €

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 (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 a la plancha laminado sobre patata revolcona, pimentón y oliva virgen 	20,00 €
Chuletillas de lechazo IPG de riñonada y palo a la plancha 	20,00 €
Solomillo de vaca a la sartén con crema y boletus de Soria salteados 	20,00 €
Chuleta de lomo alto de ternera avileña a la plancha sin hueso 	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 **21 €**

VIERNES, SÁBADOS, DOMINGOS Y CENAS DE VÍSPERAS DE FESTIVOS 26 €

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.

No incluye el resto de las bebidas