

## 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 €
Yogurt griego con mermelada de naranja amarga	ⓧ	6,00 €
Torrija de pan brioche con crema de orujo y helado de turrón		6,00 €
Queso Cañarejal curado con membrillo	ⓧ	6,00 €
helado de leche baonza de Tordesillas en tulipa		6,00 €
Coulant de chocolate con tofe de Baileys y sorbete de mojito		6,00 €
Semifrío de mango y frutos rojos con helado tropical		6,00 €
Canutillos rellenos de crema pastelera		6,00 €
Fruta de temporada	ⓧ	5,00 €

## PRIMEROS PLATOS

Croquetas artesanas de jamón (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 de foie, paté de cecina, mermelada de pimiento y jamón de pato		12,00 €
Ensalada del cheff, PREGUNTE, variará en función de productos del mercado	ⓧ	12,00 €
Salmorejo cordobés tradicional con huevo y jamón		10,00 €
Piononos de ensaladilla de cangrejo con gulas y wakame	ⓧ	11,00 €
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 €

**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  
Piononos de ensaladilla de cangrejo con gulas y wakame

\*\*\*\*\*

Croquetas artesanas de jamón  
Risotto, arroz cremoso de ternera con boletus

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

Carpaccio de gambas con boletus confitados en arbequina  
Finger de foie, paté de cecina, mermelada de pimiento y jamón de pato

\*\*\*\*\*

Media ración de salmorejo cordobés con jamón y huevo

**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 €
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 marinado, mango, aguacate y wakame sobre guacamole *	18,00 €
Carrillera de ternera al Ribera con crema de patata y chutney de manzana	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 €
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 PRIMAVERA-VERANO 2024

**OFERTA** MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES NO FESTIVOS **24 €**

**VIERNES, SÁBADOS, DOMINGOS Y CENAS DE VÍSPERAS DE FESTIVOS 29 €**

**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.*