

## POSTRES

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

|  |        |
|--|--------|
| Canutillos rellenos de crema pastelera   | 6,00 € |
| Sorbete de mojito con hierbabuena  | 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 € |

## CARTA MENÚ

### **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 € |
| Tartaletas de tartar de salchichón con encurtidos y guacamole  | 11,00 € |
| Pionono de ensaladilla, aguacate, salmón y surimi con gulas y wakame   | 11,00 € |
| Salmorejo de mango con pico de gallo tropical  | 11,00 € |
| Ensaladilla rusa con huevo frito y velo de jamón   | 11,00 € |
| Ensalada del cheff, variará en función de productos del mercado  | 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 € |

### ***ENTRANTES DE LA CASA INDIVIDUALES POR MESA COMPLETA***

*Les ponemos las CUATRO variedades POR PERSONA en tapas individuales*

*EN SUSTITUCIÓN DEL PRIMER PLATO*

*En mesas de más de 8 adultos serán obligatorios en sábado y domingo en servicio de comidas*

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**

**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 confitado con tomate frito casero y parmentier       |  | 15,00 € |
| Guiso tradicional de callos, pata y morro.                                    |  | 15,00 € |
| Tiras de pollo a la milanesa con salsa 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 y queso provolone con patatas  |  | 15,00 € |

## SEGUNDOS PLATOS

### Con suplemento de 3 € sobre el menú

|   |  |         |
|---|--|---------|
| Pescado fresco del día  |  | 18,00 € |
| Pulpo laminado con queso de tetilla fundido sobre crema de patata trufada             |  | 18,00 € |
| Carrillera de ternera estofada con crema de patata y chutney de manzana               |  | 18,00 € |
| Entrecot de lomo bajo de ternera Avileña con patatas y pimientos                      |  | 18,00 € |
| Manitas deshuesadas en su jugo trufado con boletus en volován de hojaldre             |  | 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 € |
| Cazuelita de guiso de changurro a la donostiarra con zamburiñas                  |  | 20,00 € |
| 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 y patatas fritas              |  | 20,00 € |
| Lomo de ciervo con salsa de PX y frutos rojos con polvo de galleta lotus         |  | 20,00 € |

## MENÚ PRIMAVERA-VERANO 2025

**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)**