



## POSTRES

**Cuando elijan el primero y segundo de menú les tomarán nota de 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 tofe de baileys y granizado de mojito	5,50 €
Tarta de queso al horno con helado de yogurt 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)*

### RACIONES

Croquetas artesanas de jamón (6 unidades)	9,00 €
Trufitas de morcilla de Cigales con piñones con chorizo de pueblo (8 unidades)	10,00 €
Tiras de pollo a la milanesa con salsa de mostaza y miel	11,00 €
Virutas de foie de pato con confitura de higo ☒	12,00 €
Mollejas de lechazo a la sartén con pimientos de Padrón ☒	12,00 €
Pastel de centollo de Cantabria artesano con salsa tártara ☒	10,00 €
Huevos revueltos con patata de sartén, boletus y velo de jamón ☒	10,00 €
Risotto clásico de ternera, boletus y queso de Valladolid	10,00 €

### ENSALADAS Y VERDURAS

Salmorejo cordobés clásico con picadillo de huevo y jamón	9,00 €
La ensaladilla hecha a nuestra manera con gulas y wakame ☒	10,00 €
ensalada del cheff de la semana ☒	12,00 €
Wok de verduras frescas del día con gambón y nuestro aderezo	11,00 €

### NUESTROS CARPACCIOS

Carpaccio de gambas con boletus confitados en aceite de arbequina ☒	12,00 €
carpaccio de bacalao sobre tomate especiado, tapenade y wakame	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€
Carrilleras de vacuno guisadas al Ribera de Duero	15,00 €
Hamburguesa de vaca con mousse de pato, queso ahumado y crema de hongos	14,00 €
Cachopo de vacuno relleno de jamón de bodega y queso de tetilla	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 parrilla con mojo verde 	18,00 €
Terrina de manitas deshuesada en su jugo en volován de hojaldre	18,00 €
Entrecot de ternera Avileña a la parrilla 	18,00 €
Steak tartar de solomillo de vaca (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 con crema de patata, pimentón y oliva 	20,00 €
Chuletillas de lechazo IPG de riñonada y palo a la plancha 	20,00 €
Solomillo de vaca con parfait de oca al Oporto	20,00 €
Chuleta de ternera Avileña a la parrilla sin hueso 	20,00 €

## 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**

**COMIDA PARA LLEVAR** DESCUENTO DE UN 10 % SOBRE NUESTROS PRECIOS.

RECOGIDA ANTES DE LAS 14:00 Y POR LA TARDE ANTES DE LAS 21:30