

POSTRES

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

Tarta de queso al horno con helado de yogurt y frutos rojos ☒	6,00 €
Torrija de pan brioche con helado de leche merengada	6,00 €
Copa de yogur griego y jalea de naranja amarga ☒	6,00 €
Queso Cañarejal curado con membrillo ☒	6,00 €
Helado de nata y nueces con bastones de brownie de chocolate	6,00 €
Coulant de chocolate con toffe de Baileys y granizado de mojito	6,00 €
Postre del día, sugerencia del chef	6,00 €
Fruta de temporada ☒	4,00 €

PRIMEROS PLATOS

Croquetas artesanas de jamón (6 unidades)	10,00 €
Salmorejo Cordobés con picadillo de jamón y huevo	10,00 €
Pastel artesano de centollo de Cantabria con salsa tártara ☒	10,00 €
Piononos rellenos de ensaladilla de surimi, alga wakame y gulas	10,00 €
Carpaccio de gambas con boletus confitados en aceite de arbequina ☒	12,00 €
Virutas de foie de pato con confitura de higo y reducción de PX ☒	12,00 €
Ensalada de cogollos con pollo y verduras escabechadas, picatostes y maíz ☒	12,00 €
Queso brie frito con pasas al Oporto	12,00 €
Huevos revueltos con patata de sartén y pimientos de padrón ☒	11,00 €
Wok de verduras frescas variadas con gambón ☒	11,00 €
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 GRUPO B POR MESA COMPLETA.

Se servirán de forma individual las cuatro variedades del grupo elegido.


GRUPO DE ENTRANTES INDIVIDUALES A

Pionono de ensaladilla de surimi con gulas y wakame
Pastel artesano de centollo de Cantabria con salsa tártara
Risotto, arroz cremoso de ternera con hongos y queso
Croquetas artesanas de jamón




GRUPO DE ENTRANTES INDIVIDUALES B

Vasito de salmorejo cordobés
Carpaccio de gambas con boletus confitados en arbequina
Queso brie frito con pasas al Oporto
Croquetas artesanas de jamón




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 €
Carrillera de vacuno guisadas al Ribera de Duero	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 €
Zamburiñas a la plancha con mojo verde 	18,00 €
Mollejas salteadas con boletus, gamba y patata	18,00 €
Entrecot de lomo bajo de ternera Avileña a la plancha 	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 €

 *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 VERANO 2023

OFERTA MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES NO FESTIVOS **22 €**

VIERNES, SÁBADOS, DOMINGOS Y CENAS DE VÍSPERAS DE FESTIVOS 27 €

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