



## GOURMET

- Ensaladilla rusa casera 9€
- Ensalada de ventresca de bonito 16€
- Paleta Ibérica de bellota de Guijuelo 18€
- Cecina de León con aove. 14€
- Micuit con mermelada de frutos rojos 16€
- Sopa de pescado tradicional 12€
- Pulpo a la gallega con cachelos 17€
- Zamburiñas a la plancha 14€
- Carpaccio de txuleta con aliño de mostaza 14€
- Croquetas Caseras de jamón ibérico 9€
- Langostinos crujientes con agridulce 14€
- Pastel de puerros y gambas templado 10€
- Mollejas de Cordero Lechal 14 €
- Gyozas de verdura con salsa de Anguila 9€
- Wok de arroz integral con verduritas 11€

## ARROGES

(POR ENCARGO)

- Arroz caldoso con **Bogavante** (min. 2 personas) 22€/pax
- Arroz caldoso de nécoras (min. 2 personas) 18€/pax

**\*Consulta por las opciones para celíacos y veganos**

**\*\* Precios IVA incluido**

## PESCADOS

- Chipirones salteados con ajito y limón 16€
- Bacalao Bizkaina 16€
- Sepia a la plancha con refrito y ali-oli 16€
- Ventresca de atún Alakrana 1/2 kg 24€

## GARNES

- Carrillera ibérica guisada 16€
- Burguer Angus 100% sin antibióticos 9€
- Solomillo con patatas braseadas mojo 20€
- Txuletón con patatas naturales y ensalada de lechuga y cebolleta 39€/kg
- Cuarto de cordero con ensalada verde (Por encargo) 42€

## POSTRES

- Tarta de queso cremosa 5.50€
- Pantxineta templada con crujiente de almendra 6€
- Brownie de chocolate y nueces 4€
- Torrija caramelizada con azúcar de caña 6€
- Escocés 8€