

Gourmet

Ensaladilla rusa casera	9€
Ensalada de ventresca de bonito	17€
Ensalada templada de bakalao al pil pil y pisto	18€
Paleta ibérica de bellota de Guijuelo	18€
Cecina de León con Aove	14€
Micuit con mermelada de frutos rojos	21€
Pulpo a la gallega con cachelos (200g)	25€
Zamburiñas a la plancha	18,50€
Croquetas caseras de jamón ibérico (1 u.)	1,50€
Langostinos crujientes con agridulce	18€
Mollejas de Cordero Lechal	17€
Gyozas de verduras con salsa de anguila	9€
Flor de alcachofa natural a la plancha con virutas de cecina (1 u.)	6€

Arroces

Arroz caldoso con Bogavante (min. 2 personas)

(pax) 28€

Pescados

Chipirones salteados con ajito y limón	17€
Bacalao a la Bizkaina	16€
Sepia a la plancha con refrito y ali-oli	21,50€

^{*}Consultar piezas de pescado del día

Carnes

Carrillera Ibérica Guisada	16€
Burger de Ternera de Carranza	9,50€
Solomillo con patatas braseadas	22€
Entrecot con patatas braseadas	19€
Txuletón con ensalada	52€/kg
Cuerto de cordero lechal con ensalada verde (por encargo)	50€

Guarniciones

Patatas fritas caseras		5€
Ensalada verde		5€
Pimientos asados		6€

Postres

Tarta de queso cremosa	5,50€
Pantxineta templada con crujiente de almendra y helado	6,50€
Lingote crujiente de leche frita	7€
Torrija caramelizada con azúcar de caña y helado	8€
Coulant de chocolate blanco con helado	7€
Escocés	8€
Café Bombón Nespresso	3,50€
Café cookies & cream	4,50€
Queso madurado de leche cruda de oveja de Carranza con nuez y	8,50€
membrillo	

Fuera de carta sg/temporada

Pescados de temporada	¡Pregúntanos!
Croquetas cremosas de queso de cabra y cebolla caramelizada (1 u.)	1,50€
Champiñones ali-oli (8 unidades)	10€
Trigueros a la plancha con pimiento asado y sal de escamas	15€
Sopa de pescado tradicional al estilo del chef	16€
Txipis en tinta con arroz	20€
Mejillones con salsa de tomate (10 unidades)	11€
Rabo estofado al vino tinto	18€

Es posible que nuestros menús no estén actualizados en página web y redes Por favor, confirma con el restaurante previo a tu reserva

Consultar las opciones para celíacos y veganos Todos nuestros precios incluyen I.V.A. Pan 1€ por persona

