

MENU 35€ (IVA incluido)

ENTRADAS (A ELEGIR 2 POR CADA 4 PERSONAS)

Burrata c/ tomate natural y pesto
Ensaladilla de gambas
Anchoas del cantábrico en aceite de oliva
Jamón Ibérico de Bellota
Foie de pato
Queso puro de oveja
Torta del casar
Salmorejo
Tostas de Atún con mayonesa de soja
Carpaccio de Gambas al Ajillo
Croquetas caseras
Verduras a la plancha

Alcachofas rebozadas o salteadas
Cardos en salsa de almendras
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao
Mollejas de cordero
Sesos de cordero
Morcilla de Burgos a la plancha
Boquerones rebozados
Pavías de bacalao
Langostinos rebozados
Taquitos de merluza
Revuelto de morcilla de Burgos
Revuelto de patata trufada c/ virutas de foie
Gambas de cristal c/ huevos fritos y pimientos asados

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR 1 POR PERSONA)

PESCADOS

Bacalao rebozado, con tomate o a la bilbaína
Salmón marinado
Lomo de Rodaballo
Calamares en su tinta
Albondigas de choco

ARROCES (Según día)

Presca con setas
Perdiz
Pato
Cola de toro
Marinero

CARNES

Manitas de cerdo
Media perdiz en escabeche
Cola de toro
Hígado de pato fresco a la plancha
Magret de pato
Roast beef de lomo de buey
Carpaccio de solomillo de buey
Chuletitas de cordero lechal
Entrecot de buey cebón
Presca Ibérica
Codillo de cerdo

SURTIDO DE POSTRES

BEBIDA INCLUIDA: Cervezas, refrescos, zumos, agua, vino tinto (Rioja crianza o Ribera cosecha), vino blanco (Rueda) y café.

Todos nuestros menús se podrán personalizar a petición del cliente