

**MENU 39€ (IVA incluido)**

**ENTRADAS (A ELEGIR 3 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*