

ENTRANTES FRÍOS

	Ración	½ Ración
Ensalada de queso de cabra con cecina y cebolla caramelizada	7,50	
Tronco de bonito del norte con pimientos asados y cebolla roja	7,80	
Pudin de cabracho	6,60	
Anchoas de Santoña con aceite de oliva virgen extra	17,50	
Tabla de quesos de Cantabria (Cudaña Supra, Gomber, Divirín y Oro de Prases)	14,80	8,90
Tabla de embutidos (lomo, chorizo y salchichón ibéricos y cecina de León)	12,80	7,80
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con picos de pan	19,50	
Cecina de León	11,50	6,90

ENTRANTES CALIENTES

	Ración	½ Ración
Croquetas de jamón ibérico (12 unidades)	6,60	4,10
Croquetas de queso picón (12 unidades)	6,60	4,10
Rabas al aceite de oliva	7,20	
Pulpo a la brasa con cremoso de patata	17,80	10,80
Revuelto de setas y langostinos	8,80	
Langostinos a la plancha (8 unidades)	13,20	
Risotto de setas y queso parmesano	7,70	
Verduras a la plancha	10,70	6,40
Plato de cuchara del día (consultar)	6,60	

Precios 10% IVA incluido

PESCADOS

	<i>Ración</i>
Merluza al gusto:	
Asada al horno con verdurita	13,20
A la romana con ensalada/patatas fritas	14,20
En salsa verde	14,20
Albóndigas de merluza y langostinos	12,50
Bacalao gratinado con muselina de ajo	16,50

CARNES

	<i>Ración</i>
Calabacín relleno de rabo estofado	12,80
Entrecot de lomo alto de vaca con guarnición (400 grs)	16,50
Paletilla de lechazo a baja temperatura con patata panadera	21,50
Carrilleras de ibérico estofadas al vino tinto	11,50

POSTRES

	<i>Ración</i>
Torrija de sobao con helado de avellana	4,50
Tarta de queso horneada con mermelada de frutos rojos	4,50
Surtido de helados (queso mascarpone, yogur búlgaro con grosellas y avellana)	3,60
Coulant de chocolate con helado de vainilla	4,50
Tarta de tres chocolates	4,20
Postre del día (consultar)	3,80

Servicio de pan 1,20€/persona

Precios 10% IVA incluido