

ENTRANTES

**ENSALADA DE DADOS DE TOMATE ROSA Y
VENTRESCA DE ATÚN**

Pink tomato dices salad with tuna belly

14,00 €

**JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL, TOMATE Y
ACEITE ARBEQUINA**

Iberian ham, crispy bread and grated tomato

15,00 €

TUÉTANO - VIEIRA - PAPADUM - HOJAS FRESCAS

Marrow - scallops - Indian bread - fresh salad

16,00 €

**BOGAVANTE EN CEVICHE CON LECHE DE TIGRE DE
PIMIENTOS ASADOS Y LIMA FRESCA**

Ceviche lobster, grilled peppers and lime

26,00 €

**TERRINA DE FOIE ARTESANA A LA PIMIENTA
BLANCA, PAN DULCE Y MERMELADAS CASERAS**

Cured foie with white pepper, sweet bread and tasting homemade jams

16,00 €

**CARPACCIO DE LANGOSTINOS, CANELÓN DE
CALABACÍN, TXANGURRO DE CENTOLLA Y PICO DE
GALLO**

King prawns carpaccio, courgette cannelloni, spider crab and vegetable dices

15,00 €

**ARROZ DE CIGALA CON MARINERA DE
GAMBONES, TOCINO MALDONADO Y ALIOLI**

Crayfish rice, prawn sauce, cured meat and aioli

15,00 €

**PULPO A LA PARRILLA, PANCETA LAQUEADA,
JUGO CARAMELIZADO DE YUZU Y PARMENTIER
AHUMADA**

Grilled octopus, potato cream, juicy dewlap

15,50 €

PESCADOS

RODABALLO DEL CANTÁBRICO CON SOFRITO DE TOMATE Y PIMIENTOS, NUECES, POMODORO SECO Y ALBAHACA

Turbot, tomato and pepper sauce, walnuts, dehydrated tomato and basil 21,00 €

BACALAO A 70° CON GRATINADO DE ALMENDRAS, CAPONATA DE APIO-HINOJO, ANCHOA 00, ALCAPARRAS Y ACEITUNAS DESHIDRATADAS

Cod 70°, almond gratinated, celery-fennel sauce, Cantrabrian Sea's anchovy, capers and dehydrated olives 16,00 €

“CHILI CRAB”, GUISO DE CANGREJOS DE RÍO CON CANGREJOS DE CONCHA BLANDA FRITOS Y PAN LIBANÉS

“CHILI CRAB” Crab stew with fried Vietnam crabs and crispy Lebanese bread 17,00 €

MENÚ LIGERO

ESCALOPINES DE TERNERA DE BINÉFAR CON SALSAS DE 5 PIMIENTAS - CHIPS - TOMATE BOLA DE HELADO O CAFÉ COPA DE VINO O AGUA

12,50 €

Solo alojados en horario de cena de lunes a jueves

CARNES

**PALETILLA DE TERNASCO ASADA AL HORNO
CON PATATA**

Roast shoulder of lamb with potato cream

16,00 €

**PALETILLA DE CABRITO ASADA AL HORNO CON
PATATA DECONSTRUIDA**

Roast shoulder of kid traditional grill with potato cream

22,50 €

**ENTRECOT DE TERNERA BLACK ANGUS CON SU
GUARNICIÓN**

Calf fillet steak Black Angus with its garnish

20,50 €

**SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y SALSA DE
OPORTO**

Calf sirloin Oporto's wine juice

21,50 €

**COCHINILLO FRITO CON TOQUES LIMEÑOS,
JENGIBRE, MENTA Y PATATA TRUFADA**

Fried piglet, citrus fruits, ginger, mint and truffle potato

18,00 €

**CHULETÓN DE VACA IRLANDESA
MADURADA 50 DÍAS (LOMO ALTO)**

Irish T-bone

40,00 €/KG

50 days cured (Rib eye)

POSTRES

TATIN DE MANZANA CON CREMA A LA VAINILLA - BOURBON, HELADO DE ROMERO Y GRISSINI DE CAFÉ* 5,00 €
Apple pastry with vanilla cream-bourbon, rosemary ice-cream

MENESTRA DE FRUTAS, YOGUR AL LIMÓN, GALLETAS MARÍA, LIMA Y ALBAHACA 5,00 €
Fruit salad, lemon yoghurt, biscuits, lime and basil

TORRIJA CARAMELIZADA BAÑADA EN BAILEYS, SOPA DE CHOCOLATE BLANCO Y MANGO* 5,00 €
French toast with Baileys, white chocolate cream and mango

CROQUETAS DE CHOCOLATE, PANKO, MARACUYÁ Y GANACHÉ DE COINTREAU Y NARANJA 5,00 €
Chocolate rocks, panko, passion fruit, Cointreau and orange

HELADOS Y SORBETES ARTESANOS DE BIERGE 5,00 €
Handmade Bierge's ice-creams and sorbets

* Postre de elaboración artesana que conlleva 15 minutos de preparación

* Handmade desserts. 15 minutes waiting time