

Pescados



Cogote de merluza a la bilbaína

24
€



Salmón Dorado

24
€

Tapas calientes



Pulpo a la gallega

21
€

Tapas



Croquetas Especiales de la Casa

3
€

Postres



Tarta de Queso con Arándanos

6
€

Tapas Frías – Kalte Tapas



cecina de leon

14
€

Carnes y Pescados



Merluza de Pincho

21
€

Carnes



Carrillera de Ternera al Vino Tinto

19
€

Postre



Pastel Ruso

6
€

Para Comenzar



Hígado de pato fresco, a la plancha con reducción de pedro ximénez.

20
€



Nuestra terrina de foie de pato con tierra de maiz y mermelada de arándanos.

20
€



Sardinas ahumadas con picadillo de toamte y piparras

5
€



Alcachofa confitada con gamba roja

5
€



Raviolis de perdis y trufa con crema de boletus

4
€



Enslada templada de suprema de pollo de corral en escabeche

20
€



Guacamole de cítricos con chips de patatas violeta

11
€



Nuestra conserva de bonito con tomate natural y salsa fría bilbaína

16
€



Milhojas de salmón ahumado con mantequilla de anchoas

16
€



Pulpo a la plancha con puré de patata al aceite de pimentón dulce

24
€



Anchoas del cantábrico con tiritas de pimiento rojo en aceite de oliva virgen

24
€



Gamba roja de alicante a la andaluza

24
€



Gamba blanca, de huelva, a la plancha

22
€



Cazuela de morcilla de puerros: cebolla, puerros manteca y sangre

12
€



Huevos trufados con patatas y boletus edulis

20
€



Caña de presa ibérica sánchez romero 5 jotas

20
€

Los Pescados



Bacalao confitado, con pimientos rojos asados

20
€



Vieira del atlántico norte a la plancha acompañada de un salteado de boletus-edulis

23
€



Rape gallego con tomate confitado al aroma de albahaca

23
€



Cocochas de merluza al pil-pi

26
€

Las Carnes



Guiso de mollejas de cordero lechal y setas

20
€



Jarrete de cordero, deshuesado, relleno de puré patata trufado

19
€



Cochinillo lacado con efecto de asado

24
€



Nuestra versión del codillo: asado y deshuesado en salsa española

20
€



El guiso de la casa : alubias pochadas con rabo de toro

20
€



Cordero confitado a baja temperatura, deshuesado, con parmentier trufado

22
€



Entrecot carne nacional

22
€



Solomillo tournedo

23
€

Café



Café

Entrantes Calientes



Croquetas Caseras De Lacón

1
€

Entrante



Ensalada templada de perdiz

20
€

Nuestras raciones



Callos a La Madrileña

20
€

Los postres. irresistibles!!!



Piña natural con chocolate caliente, y cointreau

6
€



Naranja preparada con nata, miel, pasas, piñones y salsa de mango

6
€



Flan de queso y sobao pasiego

6
€



Helado de violeta con salsa de chocolate blanco.

6
€



Tarta de chocolate con mango

6
€



Tarta de chocolate blanco con fresa

6
€



Coulant de chocolate con helado de frambuesa al aroma de puerto de indias

6
€



Esfera de chocolate rellena de helado de pedro ximénez

7
€



Quesada pasiega con helado de orujo de hierbas

6
€



Manzana confitada, en su jugo, con dulce de leche, crema de yogur y helado de vainilla

6
€



Sorbete de sandía al cava

5
€



Sorbete de limón al cava con vodka

5
€

Sin clasificar



europeo