

Carta

RESPECTO AL PRODUCTO, TRADICIÓN LOCAL Y EVOLUCIÓN DE LA COCINA ES LO QUE ENCONTRARÁS EN NUESTRA CARTA

ENTRANTES

Alcachofa de temporada con foie caramelizado y velo panceta ibérica

4,5 € / unidad

Tempura de langostinos y espárragos trigueros con salsa Japo

   

16 €

Garbanzos pedrosillanos salteados con carabinero

  

16 €

Carpaccio de gamba, sriracha, tomate y ajoblanco

 

10 € / unidad

Carpaccio de vacuno con foie y aliño de trufa

  

12 € 7 € ½

Steak tartar de Rubia gallega

 

19 € 11,50 € ½

Lomo de atún rojo sellado y matices asiáticos

    

18 € 10 € ½

Bloc de foie gras, brioche noisette, compotade albaricoque y yuzu

 

18 € 9 € ½

Croquetas de mejillón bouchot

   

12 € 6 € ½

Buñuelos de bacalao y queso Idiazábal

  

12 € 6 € ½

CARNES

Rib eye de vaca vieja a la parrilla (Larga maduración)



24 €

Solomillo de carne roja con salsa de oloroso, gratén de patata y verduras

23 €

Manos de cerdo rellenas de rabo guisado y foie, cremoso de boniato y cítricos, ñoquis de patata

 

18 € 9 € ½

Jarrete de ternera blanca de Salas glaseado, puré Robuchón



42 € (para 2 personas)

Tournedó de lechazo con salsa de mostaza y menta, cogollo asado con vinagreta de anchoa

 

18 € 12 € ¾

PESCADOS

Taco de bacalao confitado con guiso de morro y oreja

 

20 € 11 € ½

Merluza del Cantábrico en suquet de curry rojo

   

20 € 10 € ½

Rape negro, tomate concasse y bilbaína picante emulsionada

 

24 € 14 € ½

Lubina de Anzuelo con pil pil de tuétano y vieira

    

23 € 13 € ½

Canelones rellenos de bogavante, holandesa y erizo

   

25 € 16,5 € ¾



DEGUSTACIÓN DE PANES DE AUTOR: 2 €

RICARDO TEIÑO