














## ENTRANTES:

- Cecina de León con virutas de foie y AOVE...* 10€
- Ensalada templada de queso de cabra y bacon ahumado con vinagreta de miel de flores y mostaza Dijon...* 9,50€ 
- Ensalada de codorniz escabechada con pimientos asados y reducción de Pedro Ximénez...* 12€
- Bouquet de brotes tiernos en lecho de patata y confitura de tomate casera con pulpo braseado ...* 14€ 
- Matrimonio de Santoña (boquerón y anchoa) con tapenade casero...* 16,60€ 
- Sardinas marinadas...* 17,90€ 
- Risoto de setas con parmesano, al aroma de trufa negra ...* 11€ 
- Timbal de huevos de corral con patatas, aceite de pimentón de La Vera y jamón ibérico ...* 9,50€ 
- Sticks de verduritas en tempura con miel de flores y alioli suave de azafrán...* 9€ 
- Boletus a la plancha con huevo de corral y jamón ibérico ...* 14€ 

## PESCADOS:

- Lomitos de Rodaballo con cremoso de setas.....* 22€ 
- Merluza de pincho con txangurro casero y salsa de bogavante.....* 18€ 
- Lomo de bacalao al falso pil-pil.....* 20€ 



## CARNES:

*Guiso de rabo de toro TRADICIÓN – INNOVACIÓN  
(especialidad Latarce).....18€*



*Paletilla de lechazo asada al estilo tradicional.....24€*



*Lingote de cochinillo confitado con dulce de  
manzana...16€*



*Solomillo de buey con salsa de queso .....22€*



*Carrillera ibérica glaseada con medallón de foie a la  
plancha en lecho de cremoso de patata .....14€*



## SUGERENCIAS DEL CHEFF:

*Lasaña Vegetariana.....9,00€*



*Pimientos del piquillo rellenos de setas a la crema ...  
9,00€*



*Vichyssoise con virutas de jamón deshidratado .... 8,00€*



*Croquetas caseras del día (6 unidades) ..... 7,50€*



*Todos nuestros Precios tienen el Iva incluido*