



ENTRANTES FRÍOS

Jamón 100% bellota de “Los Pedroches” ... 28€

Ensalada templada de queso de cabra y bacon ahumado, con vinagreta de miel y mostaza y frutos secos 10€

Ensalada de codorniz escabechada con pimiento asado y reducción de Pedro Ximénez ... 12€

Bouquet de brotes tiernos en lecho de patata al pimentón, con confitura de tomate y pulpo braseado ... 14€

Matrimonio de Santoña
(boquerón y anchoa) en lecho de tapenade casero.....16,60€

Sardinas marinadas (4 uds) con pimiento rojo y tomatitos macerados con ajo.....17,90€

ENTRANTES CALIENTES

Rissoto de setas con parmesano en cascada, al aroma de trufa negra ... 11€

Timbal de huevos de corral con patatas, aceite de pimentón de La Vera y jamón ibérico ...10,50€

Sticks de verduritas en tempura con miel de flores y alioli suave de azafrán...9,50€

Croquetas caseras del Cheff
(6 unidades) 8,00€



PESCADOS:

Lomitos de rodaballo a la plancha con setas a la crema.....22€

Merluza de pincho de La Coruña con txangurro casero y salsa de bogavante.....20€

Lomo de bacalao al falso pil-pil.....18€

CARNES:

Guiso de rabo de toro (especialidad Latarce)18€

Paletilla de lechazo asada con patata panadera (aprox 450gr.)25€

Lingote de cochinillo confitado (deshuesado) con dulce de manzana ...18€

Solomillo de vaca con salsa de queso21€

Carrillera ibérica glaseada con parmentier de patata y escalope de foie a la plancha.....15€

Entrecôt de Vaca con patatas pont-neuf.....16€

Servicio de Pan & Aperitivo: 1,90€

Todos nuestros Precios tienen el Iva incluido

