



CARTA RESTAURANTE

Primeros Platos:

- Sopa Castellana en costra  
6,00 €
- El Micuit de foie con mermelada y confitado de higos  
15,50 €  
1/2 7,25 €
- La Cecina de Astorga IGP con virutas de queso y aceite  
12,00 €  
1/2 6,00 €
- Las Mollejas de Lechazo IGP salteadas con pimientos de padrón  
11,00 €
- Zamburillas salteadas al vino añejo (10 Unidades)  
16,00 €  
1/2 8,00 €
- Anchoas de D.O Santoña en aceite de oliva  
15,00 €
- El Pulpo a la parrilla con crema parmentier y pimentón  
17,00 €  
1/2 8,00 €
- Carpaccio de Bonito de fresco con vinagre de piñones y gambas  
15,00 €
- Ensalada queso de Cabra y foie con vinagreta de rueda  
14,00 €  
1/2 8,00 €
- El Arroz cremoso con bolletus y carabinero  
(mínimo 2 personas precio 1 pax)  
18,00 €



## CARTA RESTAURANTE

### Nuestras Pescados:

**Lomo de Lubina Salvaje a parrilla ( 250 g)**

con manzana frita y salsa de cebolla

24,00 €

**Lomos de Rape negro la horno ( 250 g)**

con salsa verde y gambas de sanlúcar

22,00 €

### Nuestras Carnes:

**El Solomillo de Buey a la parrilla con medallón de foie (200 g)**

y pedro Ximenez

24,00 €

**El Solomillo de Buey a la parrilla con mostaza antigua ( 200 g)**

,patata frita natural y cebolleta glaseada

20,00 €

**El Entrecot Premium a la parrilla**

Vaca Gallega Rubia (300 g)30 días de Maduración

17,00 €

**El Tacon de cochinillo confitado a baja temperatura**

Deshuesado ,con emulsion de manzana y patata al romero

16,00 €

**Las Chuletillas de Lechazo D.O churro a la parrilla**

Con patata panadera y pimientos de padron

17,50 €

**El Cuarto de Lechazo asado DO Churro IGP**

(Para 2 personas)

(sujeto a disponibilidad )

39,00 €