



CARTA RESTAURANTE

Primeros Platos:

El Micuit de foie

con mermelada y confitado de higos

15,50 €

La Cecina de Astorga IGP

con virutas de queso y oro líquido

12,00 €

Croquetas caseras de bacalao

con cama de boniato

(8 unid)

8,00 €

Las Mollejas de Lechazo IGP

salteadas con pimientos de Padrón

14,00 €

Zamburiñas salteadas al vino añejo de Serrada

(10 Unid)

16,00 €

Anchoas de D.O Santoña en aceite de oliva

Acompañadas de pan payes y tomaca

15,00 €

El Pulpo a la parrilla

con crema parmentier y pimentón

17,00 €

Gambas blanca de Huelva Premium

(16 unid)

26,00 €

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
17,00 €

Lomos de Rape negro la horno (250 g)
con cama de calabacín y refrito de ajo
17,00 €

Nuestras Carnes:

El Solomillo de Buey a la parrilla con medallón de foie (250 g)
y reducción de vino de oporto
24,00 €

El Solomillo de Buey a la parrilla con mostaza antigua (250 g)
,patata frita natural y cebolleta glaseada
18,00 €

El Chuletón de Vacuno Mayor D.O Esencia de Extremadura
1 kilo aprox 40 días de Maduración a la piedra caliente
36 ,00 €

El Tostón confitado y deshuesado a baja temperatura
con emulsión de manzana y patata al romero
14,00 €

Las Chuletillas de Lechazo D.O churro a la parrilla
Con patata panadera y pimientos de Padrón
17,50 €

El Cuarto de Lechazo D.O churro IGP con ensalada
(según disponibilidad o por encargo)
39,00 €

Tenemos a disponibilidad la carta de Alergenos de los platos