



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 liquido  
12,00 €

Croquetas caseras de bacalao con cama de boniato (8 uni)  
12,00 €

Las Mollejas de Lechazo IGP salteadas con pimientos de Padrón  
11,00 €

Zamburiñas salteadas al vino añejo (10 Unidades)  
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 €

Tabla de quesos de aquí y de allá  
Con mermelada de pera  
10,00 €

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 cama de calabacín y refrito de ajo  
22,00 €

### 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 Entrecot de vaca vieja a la parrilla  
(280 g)30 días de Maduración  
17,00 €

El cochinillo (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 €

Cuarto de Lechazo D.O churro IGP con ensalada  
35,00 €