



CARTA RESTAURANTE

Nuestras Entradas:

El Micuit de foie con mermelada y confitado de higos
15,50 €

La Cecina de Astorga IGP con virutas de queso y aceite
10,00 €

Las Mollejas de Lechazo IGP salteadas con pimientos de padrón
10,00 €

Anchoas de D.O Santoña en aceite de oliva
16,00 €

Desde el Mar:

El Pulpo a la parrilla con crema parmentier y pimentón
17,00 €

Carpaccio de Bonito de fresco con vinagre de piñones y gambas
15,00 €

Nuestras Ensaladas

Ensalada de lomos de Cigala con daditos de aguacate y cristales de sal
15,00

Ensalada de queso de Cabra y foie con vinagreta de rueda
14,00

Nuestros Arrozes

El Arroz cremoso con bolletus y carabinero
(mínimo 2 personas precio 1 pax)
18,00



CARTA RESTAURANTE

Nuestras Pescados:

- Lomo de Bacalao de Giraldo con crema de pisto y alioli de Albahaca
18,00 €
- Lomo de Dorada salvaje a la parrilla con verduritas
24,00 €
- Lomo de Lubina Salvaje a parrilla con manzana frita
24,00 €

Nuestras Carnes:

- El Solomillo de Buey a la parrilla con medallón de foie y pedro Ximenez(250G)
26,00 €
- El Entrecot Premium de Vaca Gallega Rubia (300 g)
30 días de Maduración
17,00 €
- Las Manitas de cochinitillo de tabladillo guisadas al estilo de mi Madre
14,50 €
- El Taco de cochinitillo deshuesado y confitado con su jugo y manzana
17,00 €
- El Cuarto de Lechazo asado DO Churro IGP
(sujeto a disponibilidad ,rogamos encargar)
39,00 €
- Las Chuletillas de Lechazo D.O churro a la parrilla con panadera
18,50 €

Postres

- Las Peras al Vino tinto
3,00 €
- La Reina de Saba con virutas y helado de chocolate blanco
5,00 €
- Las Croquetas de chocolate blanco y negro con helado vainilla
5,00 €
- Brownie de chocolate con helado de plátano
5,00 €
- Sorbete de piña con helado de Coco
5,00 €
- Arroz con leche con piña Braseada
5,00 €