



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 Santoña en aceite de oliva
16,00 €

Desde el Mar:

- El Pulpo a la parrilla con crema parmentier y pimentón
17,00 €
- Vieras a la Brasa con crema de queso y Jamón ibérico
18,00 €

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 Lubina salvaje a la parrilla con verduritas

19,00 €

Lomo de merluza al graten de ali.oli con crema de pimiento rojo

15,00 €

Nuestras Carnes:

El Solomillo de Buey a la parrilla con medallón de foie y pedro Ximenez(250G)

26,00 €

Entrecot Premium de Vaca Gallega Rubia (300 g)

30 días de Maduración

17,00 €

El Magret de pato con tierra de maíz y salsa Teriyaki

14,50 €

El Taco de cochinitillo deshuesado y confitado con su jugo y manzana

17,00 €

El Cuarto de Lechazo asado DO Churro con ensalada

(sujeto a disponibilidad ,rogamos encargar)

39,00 €

Las Chuletillas de Lechazo D.O churro a la parrilla con panadera

18,50 €

Postres

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 €