



**Una COCINA innovadora**, a la vez que tradicional, que trabaja con los mejores y más frescos productos de nuestra tierra, generando nuevas ideas y nuevas texturas.

### **ENTRANTES FRIOS**

<i>Turrón de foie, golosinas cítricas y frutos secos</i>	22,00 €
<i>Cecina de vacuno raza "Simmenthal" con lascas de queso lebaniego y AOVE</i>	21,00 €
<i>Steack tartar "túnido", bloody Mary de cereza negra y cracker salado</i>	18,00 €
<i>Ensalada de tomate eco en su jugo, AOVE y sal</i>	12,50 €
<i>Ensalada templada de viera con vinagreta cítrica y guacamole</i>	22,00 €
<i>Ajoblanco con tartar de tomate y dátiles</i>	14,00 €
<i>Jamón Ibérico puro de bellota "5 Jotas"</i>	32,00 €

### **ENTRANTES CALIENTES**

<i>Alcachofa confitada con crema de boletus y foie micuit</i>	16,50 €
<i>Croquetas cremosas de leche fresca de "Cudaña"</i>	14,00 €
<i>Rabas de calamar con mahonesa de ajo negro</i>	18,00 €
<i>Saquito crujiente de queso, puerros y langostinos</i>	16,00 €
<i>Mejillón del cantábrico en salsa marinera</i>	16,00 €

**Todos los precios incluyen el IVA del 10%**



### **PESCADOS**

<i>Lomo de bonito soasado, compota de tomate especiada y sus jugos reducidos</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Lubina a la media sal con emulsión de escabeche</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Merluza confitada, crema de verduras asadas y crujientes</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Bacalao a la montañesa y su pil pil</i>	<i>25,00 €</i>

### **CARNES**

<i>Solomillo con block de foie y salsa de vino tinto</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Daditos de solomillo con salsa de queso picón y patatas paja</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Laminado de carne roja con pimientos de Isla y patatas asadas</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Presa Ibérica al carbón con verduras salteadas al wok</i>	<i>22,00 €</i>

***\*Consultar por opciones veganas***

***\* Es recomendable avisar al maitre con antelación de alergias o intolerancias alimentarias entre los comensales***

**Todos los precios incluyen el IVA del 10%**



## **POSTRES**

<i>Brioche con mascarpone y helado de café</i>	7,90 €
<i>Milhojas de chocolate con sorbete de mandarina</i>	8,50 €
<i>Helado de queso, chutney de tamarindo y crujiente de chocolate blanco</i>	7,90 €
<i>Crema cuajada de queso fresco, frutos rojos y crumble de galleta María</i>	7,90 €
<i>Mousse de Yogurt, fresas confitadas y cremoso de miel</i>	7,90 €