

Bienvenidos. Estamos muy contentos de teneros en nuestra mesa. Hemos confeccionado una carta repleta de productos frescos y platos típicos de nuestra gastronomía. Las raciones están pensadas en formato de tapa, para dos personas, con la intención de que podáis degustar diferentes alternativas, y adaptar el menú a vuestro apetito. Nos encantará ayudaros a escoger.

NUESTRA ELABORACIÓN DE TAPAS

Tosta de anchoa mariposa, artesanales de Santoña	4,00	Croqueta de pollo campero (ud.)	2,70
Tomate de temporada con ventresca de atún	10,50	Croqueta de setas (ud.)	2,70
Ensalada verde con jamón de pato, fruta y queso	12,50	Croqueta de queso torta del Casar (ud.)	2,70
Esgarrat de pimientos con mojama	9,00	Croq. morcilla y chocolate blanco (ud.)	2,70
Cecina del Valle del Esla, parmesano y aceite de arbequina	13,00	Croqueta de rabo de toro (ud.)	2,70
Jamón Ibérico 50 gr.	12,50	Croqueta de espinacas (ud.)	2,70
Ensaladilla marinera	9,00	Albóndiga de bacalao (ud.)	2,70
Boquerones en cítricos	7,50	Ajo arriero de bacalao	6,50
Boquerones en vinagre	7,50	Gambas al ajillo	11,00
Pastel de foie con manzana, tomate y azúcar de caña	12,50	Pulpo a la gallega	16,50
Carpaccio de presa ibérica con parmesano y aceite de romero	10,50	Calamar fresco a la plancha	14,50
Viera a la plancha con cebolla y salsa de lima	7,00	Gambas a la sal de mar (6 ud.)	16,00
Huevos a baja temperatura con patata y jamón ibérico	12,50	Taquitos de bacalao rebozado	12,50
Milhojas de confit de pato, manzana y chutney de mango	10,50	Calamar fresco rebozado	14,50
Pastel de verduras gratinado con muselina de ajos y piñones	7,50	Lomo de sepia	14,50
Dúo de bricks crujientes de gambas con ajos tiernos	6,00		
Dúo de bricks crujientes de morcilla, setas y manzana	6,00		
Coca de aceite con escalibada y lomo de sardina	7,00		
Seta rellena con trufa y salsa de Oporto	8,50		
Taquitos de atún sobre vinagreta balsámica de tomate	7,50		
Berberechos cocidos al vapor, (producto de temporada)	16,50		
Clochinas (producto de temporada)	9,00		
Zamburiñas (6 und.)	12,00		
Calamares en su tinta	14,00		

¿CARNE O PESCADO?

Lomo de lubina con verdura	12,50
Bacalao confitado con pisto	14,50
Atún con timbal de arroz	11,50
Solomillo de vaca	13,00
Presa ibérica con patatas y verduras	12,00
Entrecot de vaca	18,00
Pluma ibérica	18,00
Costilla de vaca gallega a baja temperatura	26,00