

ENTRANTES

Jamón ibérico de Guijuelo, pan y tomate	14 euros
Cecina de León con aceite de oliva virgen	10 euros
Queso de Oveja añejo de Sardón de Duero.....	9 euros
Terrina de foie, compota de orejones y reducción de Oporto	14 euros
Carpaccio de Reno ahumado con aceite de naranja y queso de cabra	11 euros
Timbal de huevos rotos, con pimientos y ralladura de trufa.....	10 euros
Mollejas crujientes de lechazo y vegetales en tempura	13 euros
Tallarines de tinta salteados con calamar, trigueros y crujiente de jamón	11 euros
Guiso de setas de temporada	11 euros
Pulpo a la plancha con patata revolcona y puré de pimiento verde	14 euros

ENSALADAS

Sinfonía de verduras	9 euros
De bacalao ahumado con tartar de tomate y aceituna negra.....	11 euros
De escabeche de atún con pimientos	10 euros
De jamón de pato, champiñón y mozzarella	11 euros

ARROCES (Mínimo 2 pers. Precios por persona)

Negro (Verdura y calamar)	9 euros
Con bacalao (Bacalao y verduras)	11 euros
Verduras (Verduras de temporada)	8 euros
Marisco (Calamar, gambas, pescado, langostinos y almejas)	12 euros
A banda (Calamar y gamba)	9 euros
Caldoso (con rape y langostinos)	11 euros

Fideua (Verdura, calamar, pollo y gambas)	9 euros
Caldoso de Bogavante (Por encargo)	15 euros

PESCADOS

Taco de bacalao al pil - pil de boletus y verduras de temporada	14 euros
Cocochas de Bacalao en salsa verde.....	14 euros
Salmón con crema ligera de queso a la pimienta	12 euros
Lubina gallega salvaje con verduritas al vapor	18 euros

CARNES

Solomillo de buey al Oporto con patata risolada y chalotas.....	19 euros
Pollo de Corral relleno de setas y verduras con salsa a la mostaza antigua	14 euros
Entrecot de buey trinchado con timbal de patata panadera y pimiento.....	15 euros
Carrillera de ternera con peras al vino tinto	14 euros
Solomillo ibérico con salsa de P.X. y manzana confitada	14 euros

POSTRES

Surtido de postres (mínimo dos personas)	5 euros
Postres de la casa	5 euros

Consulte a nuestro personal por sugerencias y menús del día

Consulte nuestra carta de vinos

Servicio de descorche de vinos: Gratuito en carta / 5€/botella en Menú del día

Servicio de Barra: diario (11:30 horas) – fines de semana (12:30 horas)