



## ENTRANTES FRÍOS

Pudín de cabracho casero	15
Jamón Ibérico de Guijuelo	22
Tabla de ibéricos de bodega	22
Anchoas de Santoña con piquillos	17
Espárragos blancos de Navarra	16
Ensalada templada de ventresca	19
Ensalada mixta con aliño de la casa	12
Ensalada clásica (lechuga, tomate y cebolla)	8

*Servicio de pan — 0,80 / persona*

## ENTRANTES CALIENTES



Pulpo a la gallega	22
Rabas de la casa	10
Sopa de pescado casera	12
Pimientos rellenos de marisco caseros con salsa de tomate	15
Croquetas caseras variadas (8 uds.)	11
Fritos variados caseros	16
Morcilla de arroz a la sartén	10
Chorizo oreado a la sartén	10

*Información de alérgenos: escanea este QR*



# MARISCOS



Gambas de Huelva	20
Langostinos a la plancha	19
Almejas a la sartén	20
Almejas en salsa verde	21
Navajas de Pedreña (Cantabria)	12
Mejillones al vapor	10
Mejillones en salsa verde	10
Mejillones en tomate casero	10
Zamburiñas	2,80 / ud.



# ARROCES

*Tiempo estimado de preparación: 20 — 30 min.*

Paella de marisco (mín. 2 raciones)	18 / persona
Paella de bogavante (mín. 2 raciones)	29 / persona

# PESCADOS

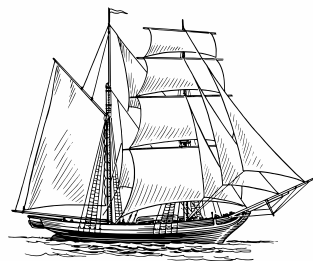
*Para compartir (2 personas)*

Rodaballo a la brasa	60
Cogote de merluza	55
Lubina	50

*Los pescados a la brasa se sirven con patatas panaderas y refrito de ajos.*

*Pescados individuales*

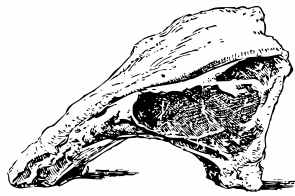
Rape al horno con salsa de nécoras	26
Merluza en salsa verde con almejas y langostinos	26
Merluza a la brasa	23
Lubina a la brasa	22



# CARNES

Chuletón a la brasa	60 / kg
Solomillo de vacuno mayor con salsa de champiñón casera	26
Entrecot con salsa de queso de Tresviso (Picos de Europa)	23
Filete de vacuno añojo	13
Escalope casero	13
Lomo adobado	13
Pollo al ajillo — receta de la casa	12

*Las carnes van acompañadas de patatas y  
pimientos (según la temporada).*



## POSTRES



Tarta de tres chocolates sobre base de sobao pasiego	7
Tarta de queso horneada	7
Tarta de hojaldre con crema y nata	7
Tarta de manzana con glaseado de albaricoque	7
Arroz con leche casero	5
Flan con nata o helado	5
Flan al caramelo casero	4
Cuajada con miel o azúcar	4



## OTROS POSTRES Y HELADOS

Copa de helado (1 o 2 sabores) <i>Limón/Vainilla/Chocolate</i>	7
Sorbete de limón al cava	8
Sorbete de mandarina al cava	8
Café escocés con helado y whisky	8
Café Irlandés con nata y whisky	8
Valenciano — Helado de vainilla, zumo de naranja y Grand Marnier	8
Queso manchego con membrillo	8

# VINOS BLANCOS



## *VERDEJO (RUEDA)*

Cimbalo Verdejo (D.O. Rueda, Valladolid)	14
Mocén Verdejo (D.O. Rueda, Castilla y León)	18

## *LOCAL (CANTABRIA)*

Casona Micaela (D.O. Cantabria, Valle de Villaverde)	23
--	----

## *ATLÁNTICO (RÍAS BAIXAS Y RIBEIRO)*

Martín Codax (D.O. Rías Baixas, Pontevedra)	21
Tamborá Godello (D.O. Ribeiro, Ourense)	22

## *TXAKOLI (PAÍS VASCO)*

Mokoroa (D.O. Getariako Txakolina, Zarautz)	18
Bitxia Berria (D.O. Bizkaiko Txakolina, Morga)	18

## *DULCE / AROMÁTICO*

Moscato Blanco Caldirola (D.O. d Asti, Piemonte, Italia)	15
--	----



# VINOS ROSADOS

Valcuerna Cordovin (D.O. Rioja Alta, Anguiano)	14
Las Campanas (D.O. Navarra, Azagra)	14
Cresta Rosa (D.O. Empordà, Cataluña)	16

# CHAMPAGNE Y CAVAS



Moët & Chandon (Champagne, Francia)	70
Juvé & Camps (Cava, Cataluña)	34
Castellblanc Brut (Cava, Cataluña)	19
Freixenet (Cava, Cataluña)	19

# VINOS TINTOS

## *JÓVEN*

Basape (D.O. Rioja Alta, La Asomante) 12

## *CRianza*

Ramón Bilbao (D.O. Rioja Alta, Haro) 20

Beronia (D.O. Rioja Alta, Ollauri) 18

Monte Real (D.O. Rioja Alavesa, Cenicero) 18

Azpilicueta (D.O. Rioja Alta Fuenmayor) 19

Campillo (D.O. Rioja Alavesa, Laguardia) 22

Viña Alberdi (D.O. Rioja Alta, Labastida) 25

Pierola (D.O. Rioja Alavesa, Moreda) 25

Protos (D.O. Ribera del Duero, Peñafiel) 25

## *RESERVA*

Marqués de Riscal (D.O. Rioja Alavesa, Elciego) 34

Viña Ardanza (D.O. Rioja Alta, Cenicero) 38

