

Entrantes

Cocido Montañés.....	14,50 €
Ensalada Cesar con pollo crujiente, parmesano, cherry y salsa Cesar....	13,50 €
Ensalada de boquerones en vinagre.....	14,90 €
Ensaladilla Rusa con gambas, piparras y chip de patata.....	15,00 €
Colas de langostino al ajillo.....	13,90 €
Arroz caldoso con mariscos	16,00 €
Wok de verduras frescas, langostinos, pollo y noodles.....	13,90 €
Lasagna rellena de carne cubierta de bechamel al gratén	14,50 €
Plato de Paleta Ibérica con pantumaca.....	21,50 €
Espárragos trigueros a la plancha con lascas de parmesano y paleta ibérica.....	15,90 €

Platos Principales

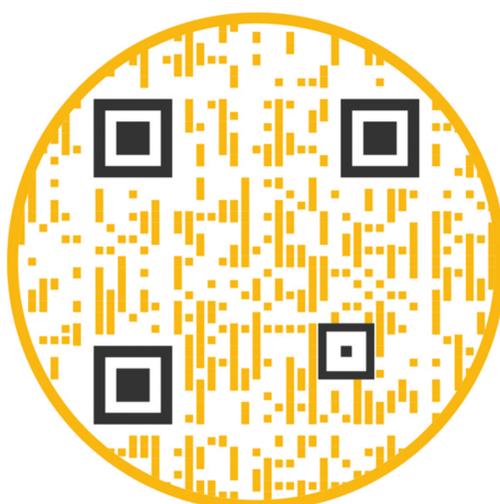
Entrecot a la plancha con patatas y pimientos.....	22,50 €
Carrilleras de cerdo duroc al vino tinto.....	15,50 €
Cachopo de novilla relleno de queso de cabra y paleta Ibérica	24,90 €
Brocheta de pollo, verduras y langostinos con swet chili.....	14,50 €
Lubina a la plancha con fritada de ajos y patata panadera	18,90 €
Escalope de pollo con salsa de queso patatas y pimientos	17,50 €
Bocartes del Cantábrico fritos con ensalada verde.....	16,50 €

Postres

Torrija caramelizada con natilla.....	6,00 €
Copa Montañesa: mousse de queso con orujo, coulis de fruto rojos y Sobao Pasiego.....	6,00 €
Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos	6,00 €
Tarta de zanahoria.....	6,00 €
Queso fresco de granja Cudaña con dulce de menbrillo, miel y nueces...	6,00 €
Crep de nutella con chocolate y helado de vainilla.....	6,00 €

Carta vinos

Albariño Inmortal.....	17,00 €
Moscato Don Luciano.....	13,50 €
Viña Calderona (DO Cigales).....	13,50 €
Tomás González Roble (DO Rib.).....	16,50 €
Altos del Enebro Crianza (DO Rib.).....	27,50 €
Ramón Bilbao Crianza (DO Rioja).....	16,80 €
Finca Vallobera (Autor).....	23,60 €
Verdejo Pecho Liebre (DO Rueda).....	13,70 €
Cava Reventos Rosell Brut.....	16,60 €



Servicio de pan.....1,50€