

Entrantes

Plato de Paleta Ibérica con tosta de tumaca y A.O.V.E.....	18,90 €
Surtido de embutidos Ibéricos con picos.....	22,50 €
Tabla de quesucos con nueces, picos y membrillo.....	17,00 €
Lasaña de verduras de temporada rellena de carne, con bechamel al gratén.....	14,50 €
Ensalada de aguacate, langostinos, tomate cherry con vinagreta de miel.....	14,90 €
Espaguetis de sepia al ajillo con gulas y gambas.....	12,90 €
Ensaladilla Rusa con gambas, piparras y chip de patata.....	12,00 €
Arroz caldoso con mariscos.....	15,00 €
Plato de cuchara del día.....	12,00 €

Platos Principales

Entrecot de ternera a la plancha con patatas y pimientos.....	19,50 €
Solomillo de vaca con patatas y pimientos.....	24,90 €
Brocheta de pollo, verduras y langostinos con sweet chilli.....	14,50 €
Lubina a la plancha con fritada de ajos y patata panadera.....	18,90 €
Merluza al horno con patata panadera, cebolla y pimientos confitados..	19,50 €
Carrilleras de cerdo Duroc al vino tinto.....	15,50 €
Cachopo de novilla relleno de queso de cabra y Paleta Ibérica.....	19,50 €

Postres

Tarta muerte por chocolate.....	6,00 €
Tarta de zanahoria.....	6,00 €
Copa Montañesa: Tarro de mousse de queso, sobao pasiego, toque de	6,00 €
Orujo y coulis de frutos rojos.....	6,00 €
Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos.....	6,00 €
Queso fresco de Granja Cudaña con dulce de membrillo.....	6,00 €
Fruta del día.....	Consultar
Servicio de pan.....	1,50 €

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 €

