

Entrantes

Cocido Montañes.....	12,00 €
Ensalada Cesar con pollo crujiente, parmesano, cherry y salsa Cesar.....	14,90 €
Ensalada de aguacate, langostinos y cherrys con vinagreta de miel	15,90 €
Ensaladilla Rusa con gambas, piparras y chip de patata.....	13,90 €
Arroz caldoso con mariscos	15,00 €
Wok de verduras frescas, langostinos, pollo y noodles.....	15,00 €
Lasagna rellena de carne cubierta de bechamel al gratén	14,50 €
Plato de Paleta Ibérica con pantumaca.....	19,90 €
Pulpo a la plancha con crema de patata y aceite de pimentón.....	21,50 €

Platos Principales

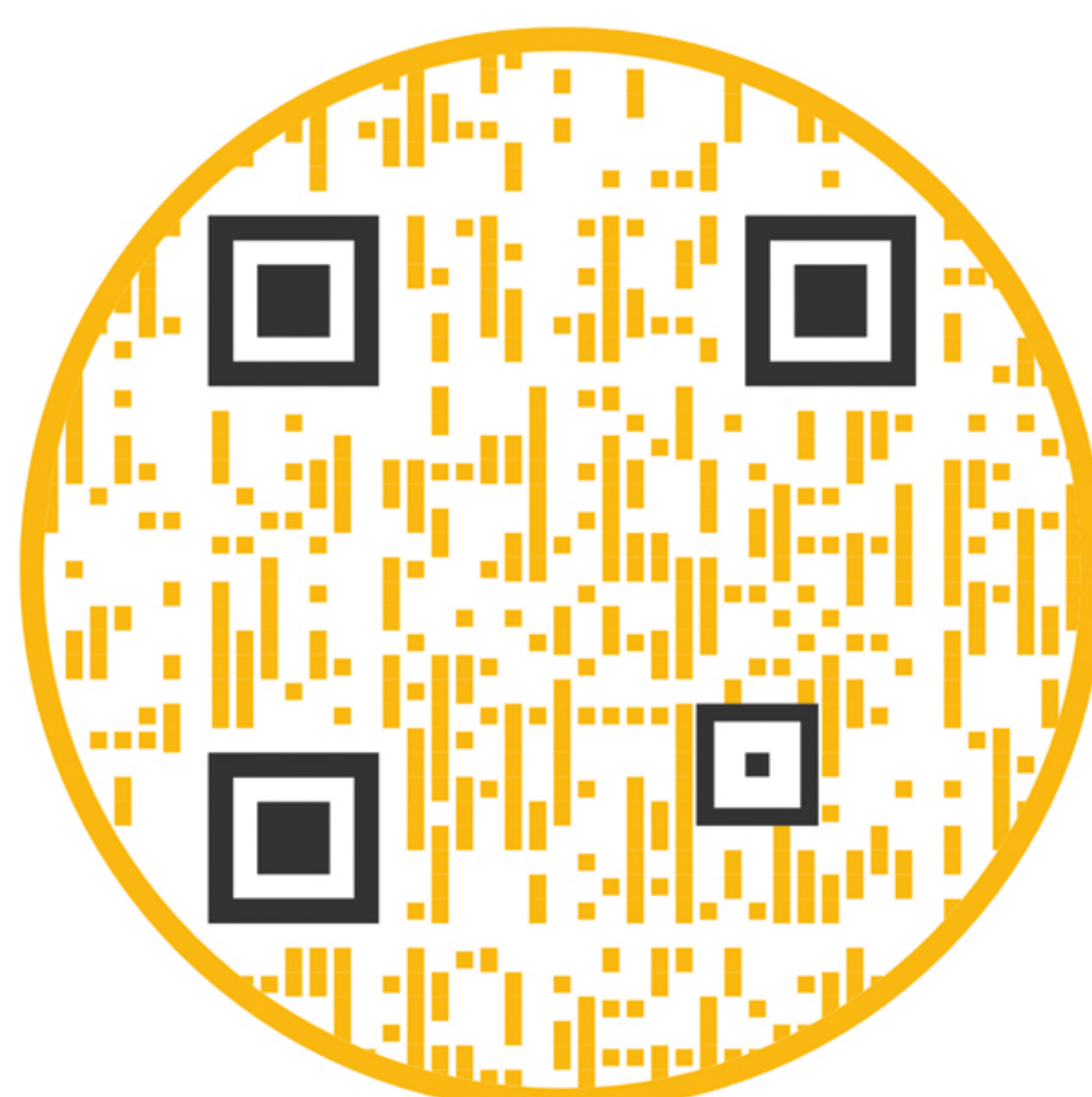
Entrecot a la plancha con patatas y pimientos.....	19,50 €
Carrilleras de cerdo duroc al vino tinto.....	15,50 €
Cachopo de novilla relleno de queso de cabra y paleta Ibérica	21,50 €
Brocheta de pollo, verduras y langostinos con swet chili.....	14,90 €
Lubina a la plancha con fritada de ajos y patata panadera	18,90 €
Escalope de pollo con salsa de queso patatas y pimientos	15,50 €
Callos caseros con huevos y patatas	13,90 €

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 €
Tarta muerte por chocolate.....	6,00 €
Queso fresco de granja Cudaña con dulce de menbrillo, miel y nueces...	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€