

MENÚ

RESTAURANTE

Entradas

Plato de Paleta Ibérica con tosta de tumaca y A.O.V.E.	22,50€	Pulpo a la Plancha con puré de patata, aceite de oliva, sal negra y pimentón	29,50€
Poke de Atún con arroz basmati, atún marinado, wakame, mango, aguacate, cebolla crujiente, teriyaki casero y mayo de chili	15,50€	Arroz Thai con verduras salteadas, pollo y langostinos con teriyaki y un toque picante	15,90€
Ensalada César con pollo crujiente y queso parmesano	12,50€	Espaguetis de Sepia al ajillo con gulas, langostinos y alioli	16,50€
Ensalada de Pasta con maíz, zanahoria, atún, aceitunas y salsa rosa con queso de cabra, pesto y nueces	10,50€	Tagliatelle en salsa de coco y curry con mejillones	16,50€
Crema de Calabaza asada con leche de coco, picatostes y chips vegetales	14,50€	Macarrones a la boloñesa con carne de ternera y parmesano	14,50€
Tomate a la Plancha con queso de cabra, pesto y nueces	15,90€	Lasaña de carne de Tudanca	14,50€

Principales

Cachopo de novilla relleno de queso de cabra y paleta ibérica	26,50€	Lomo adobado con patatas, huevos y pimientos	12,90€
Solomillo de vaca con patatas y pimientos	27,90€	Huevos rotos con patatas y paleta ibérica	12,90€
Entrecot troceado a la plancha con patatas y pimientos	20,50€	Escalope de pollo con patatas, pimientos y salsa de queso	16,50€
Muslo de pollo asado al limón con patatas y ensalada	14,50€	Bacalao con tomate casero, cebolla y pimientos caramelizados	20,90€

Postres

Yogurt Natural artesano con miel y nueces	6,00€	Torrija Artesana caramelizada con su natilla	8,00€
Tarta de Queso al horno con coulis de frutos rojos	6,00€	Flan de chocolate blanco y Lotus	6,00€
Copa Montañesa tarro de mousse de queso, sobao pasiego, toque de orujo y coulis de frutos rojos	6,00€	Mousse de Limón	6,00€