

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 €
Milhojas de verduras de temporada rellena de carne, con bechamel al gratén.....	14,50 €
Ensalada de aguacate, langostinos, nueces, tomate cherry con vinagreta de miel.....	14,90 €
Espaguetis de sepia al ajillo con gulas y gambas.....	12,90 €
Arroz con pulpo, calamares y langostinos.....	15,00 €
Cocido Montañés.....	12,00 €

Platos Principales

Entrecot de ternera a la plancha con patatas y pimientos.....	19,50 €
Bacalao con salsa de tomate casera, fritada de verdura y piparras.....	18,90 €
Carrilleras de cerdo Duroc al vino tinto.....	15,50 €
Cachopo de ternera relleno de rulo de cabra y Paleta Ibérica.....	19,50 €
Escalopines de pollo con salsa de queso, patatas y pimientos.....	14,50 €
11 huevos fritos con patatas y torreznos de Soria.....	12,90 €

Postres

Tarta muerte por chocolate.....	6,00 €
Tarta de zanahoria.....	6,00 €
Copa Montañesa: Tarro de mousse de queso, sobao pasiego, toque de	
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

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 (Aulor).....	23,60 €
Verdejo Pecho Liebre (DO Rueda).....	13,70 €
Cava Reventos Rosell Brut.....	16,60 €



Servicio de pan.....1,50€