















RACIONES Y CAZUELAS

| | | |
|---|---|--------|
| Rabas o chopitos |    | 6.50€ |
| Txipirones en su tinta |  | 12.00€ |
| Rabo estofado |   | 13.50€ |
| Cangrejos con piperada |  | 9.50€ |
| Bacalao a la vizcaína |  | 12.50€ |
| Colas de langostinos al ajillo |  | 6.00€ |
| Ración de croquetas caseras con salsa brava |    | 12.90€ |
| Gambón plancha 6 unidades |  | 6.00€ |
| Pulpo gallega |  | 15.20€ |
| Torreznos de Soria, unidad | | 2.30€ |

TABLAS

DE EMBUTIDO con Jamón ibérico, lomo bellota, chorizo ibérico y cecina de león con oliva virgen y colines

15.50€

DE QUESOS con curado oveja añejo, Idiazábal ahumado, semicurado cabra al pimentón de la Vera, queso azul, Brie original, Philadelphia con membrillo y frutos secos.

13.50€

DE AHUMADOS con bacalao, salmón, anchoas y gulas, acompañado de salsa tártara y plumas de pan.

12.50€

COMBINADOS

C1.-Cestillo de patatas y con alitas fritas barbacoa, aros de cebolla y cazuelita de chistorra a la sidra



12.50€

C2.- Cestillo con soldaditos de pavía de bacalao, langostinos cocidos y ensalada de sepia con ali-oli



17.20€

C3.- Cestillo de patatas y verduras en tempura de temporada, pincho moruno y queso plancha Provolone.




15.50€

POSTRES (consultar)

MENÚ CON PARRILLADA DE CARNE (PARA 2 PAX) 36.00€

Ensalada de lechugas de la tierra 

Entrecott, costillejas, chorizo criollo, morcilla y codornices a la parrilla, con pimientos y patatas

Vino crianza o sidra (1 botella cada 2 pax), agua y pan 



MENÚ CON PARRILLADA DE PESCADO (PARA 2 PAX) 37.00€


Pudding de pescado con bouquet de ensalada   





6 Gambones, merluza del cantábrico, Lubina, rodaballo (o similares) con patata panadera  

Sidra o blanco rueda (1 botella cada 2 pax), agua y pan 


MENÚ DE PAELLA (PARA 2 PAX) 50.00€

Ensalada de sepia y ali- oli negro  

Mejillones al vapor 




Paella tradicional con sus verduritas calamares y langostinos    

PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA 16.00€

Salmorejo tradicional oliva virgen y virutas de jamón 

Setas de cardo, esparrago triguero, calabacín, berenjena, tomate, pimiento rojo y verde, con refrito de jamón ibérico


MARISCADA PLANCHA (PARA 2 PAX) 40.00€

6 Gambones, 6 langostinos, almejas plancha, navajas plancha   

Blanco Verdejo o sidra natural o Albariño (1 botella cada 2 pax), agua y pan 

MENÚ CHULETÓN (PARA1 ó 2 PAX) 27.00€/ 50.00€

Chuleta de Vaca de 1.000,1.200gr, con pimientos y patatas

Ensalada de queso de cabra con lechugas de la tierra 

Queso Idiazabal con membrillo 

Vino tinto crianza, agua, pan vino