

para compartir



	RACIÓN	MEDIA RACIÓN
Croquetas variadas de cecina y bacalao	10,00	6,00
Maganos fritos en oliva virgen extra ("rabas")	11,00	6,60
Pastel de puerros y queso con vinagreta de tomate y nueces	11,00	6,60
Sepia a la plancha con ali-oli	11,00	6,60
Tabla de quesucos de Liébana con sus guarniciones	12,00	7,20
Ensaladilla rusa cremosa a nuestra manera	13,00	7,80
Carpaccio de solomillo con virutas de foie	15,00	9,00
Ensalada de jamón ibérico y foie con lechugas variadas, piñones y pasas al brandy	15,00	9,00
Parrillada de verduras de temporada con suave toque de mostaza violeta	15,00	9,00
Mojama de atún, tomate rallado, tapenade de aceitunas y piñones	15,00	9,00
Cecina de Astorga, aceite de oliva virgen extra y pimientos asados	16,00	9,60
Terrina de foie con tierra de sobao pasiego, geleé de naranja amarga y reducción de Pedro Ximenez	16,00	9,60
Ensalada de anguila ahumada, queso fresco "El Bardal", manzana verde y micro brotes	16,00	9,60
Espárragos trigueros salteados con langostinos y verduritas	16,00	9,60
Anchoas "Don Bocarte" (6 unidades) con su guarnición	17,00	10,20
Tortilla a la francesa con boletus edulis y foie	17,00	10,20
Callos de bacalao con torreznos de ibérico	18,00	10,80
Jamón de bellota con tostas de pan tomate	19,00	11,40
Tomate a la brasa con queso de cabra, vinagreta de nueces y albahaca (precio por unidad)	4,00	-
Pan bao de carrillera y verduritas (precio por unidad)	4,70	-

arroces

A partir de dos raciones, máxmo dos variedades por mesa

caldosos

(precio por ración)

	PRECIO POR RACIÓN
De sepia y verduras de temporada	14,00
Marinero de langostinos, almejas y rape	16,00

melosos

(precio por ración)

De pato y hongos con su pechuga asada y foie	16,00
De vigilia con taco de bacalao, espinacas y garbanzos	17,00
De bogavante	28,00

secos

(precio por ración)

Con verduras de temporada	13,00
Negro	14,00
A banda	14,00
De setas y conejo	14,00
Al horno (butifarra, garbanzo y carne de cerdo)	14,00
Valenciano (pollo y conejo con judía, pimiento y garrafó)	15,00
Marinero (langostino, almeja, rape y calamar)	16,00
Mixto (carne, pescado y marisco)	16,00
De codornices y pimientos asados	16,00
Con rape y almejas	17,00
Con bogavante	28,00

fideüas con fideo fino

precio por ración

Fideüa de pato y setas	15,00
Fideüa ciega de pescados y mariscos	15,00

arroces & fideos

individuales y emplatados

Arroz cremoso negro con calamares encebollados y alioli ligero	16,00
Risotto de quesucos de Liébana con hongos y senderuelas	16,00
Fideos "socarrat" con gambas y tallarines de sepia	16,00



pescados & bacalao

como protagonista

Bacalao al pil-pil	19,00
Solomillo de bacalao asado con setas y hongos	19,00
Lomo de bacalao a la brasa sobre estofado de tomate	19,00
Pregunte por la oferta de pescados de anzuelo del día	P/C

carnes

Carrillera de ternera estofada vino tinto con crema de patata y minibrocheta de verduras	17,00
Costilla de ibérico deshuesada y asada a baja temperatura con cebolla a la naranja	17,00
Magret de pato braseado con compota de manzana y salsa de Oporto	17,00
Solomillo de vaca vieja con pimientos y patatas fritas	19,00

NOTA:

Concepto de pan y servicio por comensal + 1,95 e.

Nuestra cocina se elabora en su totalidad con aceite de oliva virgen extra.

Tenemos pan especial sin gluten, así como de gran variedad de platos aptos para celiacos.

Disponemos de la información sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos.