

Fríos de Tradición

Cecina de Angus gran selección (24 meses de curación), pan de castaña, mortero de tomate y AOVE (80gr/110gr) 🍷🍷	14€/23€
Micuit de foie, tosta de sobao Pasiego, puré de orejones y ciruelas (40gr/80gr) 🍷🍷	11€/21€
Pastel de cabracho con salsa tártara y pan de cristal (regaña) 🍷🍷🍷🍷🍷	8€/14€
Anchoas del Cantábrico, pimientos rustidos y pan de castaña (8uds) 🍷🍷	18€
Ventresca de Bonito del Norte, pimientos a la llama, cebolleta y ajos fritos 🍷	18€
Ajo blanco de almendras, tartar de tomate, ciruelas y vieira ahumada. 🍷🍷🍷🍷🍷	14€
*8€ precio media ración añadida	
Carpaccio de solomillo, vinagreta especiada, rúcula y parmesano 🍷🍷	10€/16€
Steak Tartar de solomillo (40 días de maduración) (80gr/120gr) 🍷🍷🍷	15€/21€
Salpicón de Bogavante, rape y langostinos (100gr/150gr) 🍷🍷🍷	18€/24€



Frituras de Tradición

Morcilla de Burgos a la brasa y frita, pimientos asados y flor de sal (4uds/8uds) *2€ precio porción añadida	8€/13€
Tigre de mejillón de roca y su emulsion escabechada (2uds/4uds) 🍷🍷🍷🍷🍷	7€/13€
*3,5€ precio por tigre añadido	
Croquetas de leche fresca de vaca e ibéricos (4uds/8uds) 🍷🍷🍷	8€/14€
*2€ precio por croqueta añadida	








Calientes de Tradición

Zamburiña braseada, aceite de hierbas, papada ibérica y ensalada de apio e hinojo (4uds/8uds) *3€ precio por zamburiña añadida 🍷🍷🍷	12€/20€
Canelones de Pularda asada, trompetas de la muerte y bechamel de hongos (2Uds) *9€ precio por unidad añadida 🍷🍷🍷	16€
Pulpo del Bao a la brasa, cebolletas tiernas y cachelos (160 gr) 🍷	22€
Guiso de calamar de guadañeta en su tinta, patata provenzal y alioli 🍷🍷	18€
* varía según la temporada (cachón/calamar/magano)	
Txangurro, puerro asado y holandesa de salazones (canelón de la mar) 🍷🍷🍷🍷🍷	15€
Molleja de ternera a la brasa, velouté de hierbas y su adobo 🍷🍷🍷	16€



Arroces de Tradición

Arroz seco marinero con rape y gambas  	36€
*Recomendado para 2 personas	
Arroz seco de montaña con rib-eye de vaca frisona (220 gr)	38€
*Recomendado para 2 personas	

Guisos de tradición

Albóndigas de ternera trufada, puré Robuchon y jugo de asado (160g) (2uds)	22€
*12€ precio por unidad añadida    	
Costillar de cochinillo ibérico deshuesado, jugo de asado, orejones y cítricos 	27€
Carrillera de Wagyu, emulsión de ajo negro, coco keffir (120gr)  	23€

Brasa de tradición

Solomillo de vaca Simmental, pastel de patata, esparrago triguero y holandesa (190gr)  	28€
Rib-eye de frisona a la brasa de encina con pimientos asados 250/350 gr	s/m
*Consultar nuestra tabla de carnes	

Carnes seleccionadas a la brasa

*Nuestras carnes son seleccionadas semanalmente, buscando el mejor producto con la infiltración y maduración adecuada para el disfrute de nuestros comensales, todas ellas atemperadas y rustidas con carbón de nuestra provincia.

*Consultar nuestra tabla con los diferentes cortes de carne del día.

Pescado del día a la brasa

*Nuestra filosofía, se basa en que nuestra carta no puede exigir al mar, sino que es la mar la que propone los pescados que tenemos disponibles.

*Nuestros productos variarán en función del estado de las aguas, del tiempo o de la temporada, y así asegurar al cliente el mejor pescado en cada momento.

*Estos pescados variarán cada 48h proporcionando así las mejores calidades de pesca del día, asados lentamente en nuestra brasa con carbón de nuestra provincia. Los precios estarán actualizados al día.

*Consultar nuestra tabla con los diferentes pescados del día.



Servicio de pan y agua Km 0 2,90€ por persona. Precios en €. 10% IVA incluido

Restaurante Cobo Estratos, categoría segunda – 3 tenedores - Plaza de la Libertad, 9 – Burgos – 947027581

Carta actualizada: 13/06/2023