

## Fríos

|  |               |
|--|---------------|
| Tosta de maíz, paté de mejillones, torreznos de Soria, rúcula y naranja      | 12€           |
| Cecina de Wagyu, pan de maíz, mortero de tomate y AOVE (100 gr)              | 22€ / 12€ 1/2 |
| Micuit de foie, tosta de sobao Pasiego, puré de orejones y ciruelas (100 gr) | 18€ / 10€     |
| Anchoas del Cantábrico, pimientos rustidos y pan crujiente de aceite         | 17€ (8uds)    |
| Ventresca de Bonito del Norte, pimientos a la llama, cebolleta y ajos fritos | 17€           |
| Ajo blanco de almendras, tartar de tomate, ciruelas y vieira                 | 13€ / 8€ 1/2  |
| Salmorejo, burrata de búfala con tartar de salmón y cerezas encurtidas       | 13€ / 8€ 1/2  |
| Pastel de cabracho con salsa tártara (con cabracho de temporada)             | 13€ / 8€ 1/2  |

## Calientes

|   |               |
|---|---------------|
| Pulpo del Bao a la brasa, cebolletas tiernas y cachelos(340gr)(recomendado 364 pax) | 26€ / 16€ 1/2 |
| Croquetas de leche fresca de vaca e ibéricos (8 uds)                                | 12€ / 8€ 1/2  |
| Morcilla de Burgos a la brasa y frita, pimientos asados y flor de sal               | 11€ / 7€ 1/2  |
| Canelones de pularda asada, trompetas y bechamel de hongos (4/2 uds)                | 23€ / 13€ 1/2 |
| Guiso de calamar de Guadañeta en su tinta, patata asada y alioli                    | 18€           |
| Porrusalda de centollo (ravioli fresco de centolla con vinagreta fresca)            | 14€ / 9€ 1/2  |
| Zamburiña braseada, mantequilla de hierbas, papada ibérica (8 uds)                  | 18€ / 3€*     |
| * precio por zamburiña añadida  |               |
| Tigre de mejillones de roca con salsa de mantequilla al jerez (4 uds)               | 12€ / 3€ ud   |

## Cuchara y huerta

|  |           |
|--|-----------|
| Caldereta de bogavante (arroz caldoso homenaje al Astuy de Isla) | 56€(2pax) |
|--|-----------|

## Guisos tradicionales

|  |             |
|--|-------------|
| Guiso de pollo de corral (Sierra de Cantabria) con patata rustida al horno | 22€         |
| Albóndigas de ternera trufada en su salsa con puré Robuchón (3 uds)        | 19€ / 8€ ud |
| Rabo de frisona guisada al Ribera con patata rustida                       | 21€         |
| Patitas de lechazo guisadas con nuestra selección de matanza               | 15€         |
| Bacalao a la Riojana, tomate casero y pimientos rustidos                   | 22€         |

## A la brasa de encina

### Carnes:

|   |           |
|---|-----------|
| Solomillo de vaca Simmental (+ de 4kg) (200 gr / ración)                                  | 24€       |
| Chuleta de vaca Simmental – top (30/40 días de maduración)(recomendado para 2/3 personas) | 60€/kg ** |
| Chuleta de vaca Arouquesa (60 días de maduración)(recomendado para 2/3 personas)          | 79€/kg ** |
| Chuleta de vaca Frisona (40 días de maduración)(recomendado para 2/3 personas)            | 65€/kg ** |

\*\*Nuestras carnes nos las proporcionan cada semana con diferentes puntos de infiltración y maduración, es por ello que sus precios serán actualizados e informados a diario.

**Pescado del día:** Con la posibilidad de elegir piezas completas o medias, todas ellas elaboradas a la brasa de encina

|   |            |
|---|------------|
| Rodaballo (recomendado para 3 personas) | 80€/kg *** |
| Lubina (recomendado para 3 personas)    | 85€/kg *** |
| Rape (recomendado para 2 personas)      | 50€/kg *** |
| Cabracho (recomendado para 3 personas)  | 76€/kg *** |
| CUCO (recomendado para 3 personas)      | 65€/kg *** |
| Cabra (recomendado para 3 personas)     | 55€/kg *** |

\*\*\* 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, pudiendo sufrir una variación en el coste.

Servicio de pan 2,5€ por persona

Precios en €. 10% IVA incluido

Tenemos a su disposición toda la información a productos sensibles para personas alérgicas.