

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€*/ 8€ 1/2
* 3€ por tigre añadido	

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)	70€/kg **
Chuleta de vaca Frisona (40 días de maduración)(recomendado para 2/3 personas)	75€/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

Jargo (mínimo para 2 personas)	75€/kg***
Rape (mínimo para 2 personas)	58€/kg***
Cabracho (mínimo para 2 personas)	65€/kg***
Lubina (mínimo para 2 personas)	80€/kg***
Rodaballo (mínimo para 2 personas)	80€/kg***
Besugo (mínimo para 2 personas)	110€/kg***
Virrey (mínimo para 2 personas)	120€/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.