

Para empezar

- 18,00€ Surtido de ibéricos (jamón, chorizo, lomo y salchichón)
- 12,00€ Torre de verduras a la plancha con jamón ibérico
- 18,00€ Foie fresco a la plancha acompañado de cebolla caramelizada y frutas silvestres
- 16,00€ Alcachofas con almejas en salsa verde
- 14,00€ Rollitos de langostinos envueltos en pasta brick rellenos de poche de verduras y salsa de soja
- 10,00€ Nuestras croquetas caseras de jamón y de marisco
- 10,00€ Risotto de boletus con gambón
- 18,00€ Carpaccio de gambas

Pescados

- 18,00€ Merluza al papillote
- 20,00€ Kokochas de merluza rebozadas con muselina de ajos tiernos
- 18,00€ Bacalao al pimentón acompañado de patatas a lo pobre
- 17,00€ Corvina al horno con reducción de Txakolí
- 22,00€ Rape en salsa verde con almejas
- 16,00€ Chipirones a la plancha, vinagreta templada de boletus y tomate

O si prefieren carne

- 20,00€ Lechazo.
- 21,00€ Solomillo de buey con crema de patatas y mermelada de manzana
- 19,00€ Entrecote de ternera con patatas fritas y verduras la plancha
- 14,00€ Magret de pato con virutas de foie y puré de patatas
- 14,00€ Secreto ibérico la parrilla
- 20,00€ Carpaccio de solomillo

Platos tipicos de nuestro pueblo

- 2,50€ Pozas de Colmenar
- 6,00€ Chicharrones caseros
- 10,00€ Queso de Ciriaco
- 5,50€ La típica carne al desarreglo

Ensaladas

- 10,00€ Ensalada de langostinos y bacalao
- 10,00€ Ensalada de mango, salmón ahumado, cebolla frita, frutos secos y salsa mostaza y miel
- 12,00€ Ensalada templada de cogollos con chopitos y verdura crujiente
- 12,00€ Pimientos braseados con ventresca y tomate

Todos nuestros postres son caseros.

• Déjense aconsejar por el persona.

Sugerencias de la casa y platos de temporada y cuchara.

Cubierto pan: 1,50€

Todos nuestros precios llevan el IVA incluido.