

Para empezar

Salteado de verduritas (eco) 8 –12€

Salteado de vainas, huevo a baja temperatura,
magret de pato ahumado y pesto de nueces 18€

Lasaña de morcilla de Burgos 18€

Parrillada de pulpo con puerro 12–21€

Cecina de buey (Valles del Esla) 10–18€

Pimientos asados con queso Pata Mulo
y anchoas del Cantábrico 16€

Tallarines de calamar de potera
con carbonara de hongos y panceta Ibérica 20€

Para seguir

Cochinillo confitado con manzana asada 24€

Huevos fritos eco con pisto de la huerta 15€

1/4 Lechazo a la sal (por encargo) 52€

Hamburguesa de lechazo con
queso tostado y salsa de mostaza 18€

Focaccia de costilla ibérica
con pata mulo y encurtidos 20€

Lomo de lubina salvaje
con ajos tiernos y mejillones 24€

Corvina salvaje con raviolis de
chipirones en su tinta 24€

Lomo alto de novillo argentino 24€

Servicio de pan 2€

Tomate y orégano – Centeno y Semillas (Elaboración propia)
Torta de aceite (Panadería Tinin, Quintanilla)

Menú de infantil 16€

Pasta con tomate, croquetas,
pechuga de pollo, patatas fritas

Para empezar

Salteado de verduritas ecológicas

8 –12€

Salteado de vainas, huevo a baja temperatura,
magret de pato ahumado y pesto de nueces

18€

Lasaña de morcilla de Burgos

18€

Parrillada de pulpo con puerro

12–21€

Cecina de buey (Valles del Esla)

10–18€

Pimientos asados con queso Pata Mulo
y anchoas del Cantábrico

16€

Tallarines de calamar de potera
con carbonara de hongos y panceta Ibérica

20€

Para seguir

Cochinillo confitado
con manzana asada

24€

Huevos fritos eco
con pisto de la huerta

15€

1/4 Lechazo a la sal (por encargo)

52€

Hamburguesa de lechazo con
queso tostado y salsa de mostaza

18€

Focaccia de costilla ibérica
con pata mulo y encurtidos

20€

Lomo de lubina salvaje
con ajos tiernos y mejillones

24€

Corvina salvaje con raviolis de
chipirones en su tinta

24€

Lomo alto de novillo argentino

24€

Servicio de pan 2€

Tomate y orégano – Centeno y Semillas (Elaboración propia)
Torta de aceite (Panadería Tinin, Quintanilla)

Menú de infantil 16€

Pasta con tomate, croquetas,
pechuga de pollo, patatas fritas

To start

- Sautéed organic vegetables 8 -12€
- Sautéed pods, soft boiled eggs, smoked duck magret and walnuts pesto 18€
- Burgos black-pudding Lasagna 18€
- Grilled octopus with leek and garlic oil 12 -21€
- Salt-cured and thinly sliced Ox (Valles del Esla) 10-18€
- Roasted peppers with Pata Mulo cheese and Cantabrico's anchovies 16€
- Potera Squid noodles with mushrooms carbonara iberic panceta 20€

Mains

- Suckling pig confit with baked apple 24€
- Fried eggs (organic free-range farming) with ratatouille 15€
- Salted Suckling Lamb (pre-order) 52€
- Spring lamb burger with toasted cheese and mild sauce mustard 18€
- Iberian rib Focaccia with Pata Mulo cheese and pickles 20€
- Wild Sea Bass fillet with spring garlic and mussels 24€
- Wild croaker with squid ink seafood ravioli 24€
- Argentinian high loin steak 24€

Homemade bread 2€

- Tomato & Oregan – Rye & seeds (Homemade in Fuente Aceña)
Olive Oil Bread (Tinín bakery from our town)

Kids menu 16€

- Pasta, croquettes, chicken breast and fries

Half and full portion prices. 10%VAT included. We have information on allergens.
If you have any allergies or intolerances do not hesitate to inform us.