

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€

Menú de infantil 16€

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

Servicio de pan 2€

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

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€

Manitas de lechazo deshuesado
con albóndigas de lechazo
20€

Hamburguesa de venado
con burrata y tomate provenzal
23€

Lomo alto de novillo argentino
24€

Focaccia de costilla ibérica
con pata mulo y encurtidos
20€

Pargo salvaje
con ajos tiernos y mejillones
24€

Corvina salvaje con raviolis de
chipirones en su tinta
24€

Bacalao con pilpil de espinacas
y garbanzos fritos
22€

Pasta fresca con alcachofas y foie tostado
21€