

Para empezar

Caballa marinada con puntas de espárragos de Tudela y estragón	18
Tartar de atún rojo con yogurt especiado	21.50
Ensalada de atún curado con strachatella y fresas escabechadas	18
Salteado de vainas, huevo a baja temperatura, magret de pato ahumado y pesto de nueces	18
Guiso de lentejas pardinas de tierra de campos con codorniz escabechada	16
Lasaña de morcilla de Burgos con crema de pimiento verde	18
Cecina de buey IGP (León)	10-18
Pimientos asados con tosta de queso Pata Mulo, tapenade y anchoas del Cantábrico	18
Tallarines de calamar de potera con carbonara de hongos y panceta Ibérica	20
Espárragos de Tudela de Duero al natural	18
Pasta fresca casera con vieiras, espárragos verdes de Tudela y vinagreta de avellanas y jamón	21

Precios de media ración y ración completa. 10% IVA incluido. Disponemos de información sobre alérgenos. Si sufre alguna intolerancia o alergia no dude de informar a nuestro personal.

Para seguir

Cochinillo confitado con manzana asada	24
1/4 Lechazo a la sal (por encargo)	52
Hamburguesa de venado con burrata y tomate provenzal	23
Lomo alto de vacuno mayor	25
Chuletillas de Lechazo con migas de pastor	22
Focaccia de costilla ibérica con pata mulo y encurtidos	20
Paccheri rellenos de rabo de toro sobre parmentier de tomillo	21
Bacalao con berza, langostinos y ali-oli de almendras	23
Lomo de lenguado con alcachofas a la mantequilla negra	24
Pargo con vinagreta de verduras a la brasa y mejillones	25

Servicio de pan

Tomate y orégano – Centeno y Semillas (Elaboración propia)	2
Torta de aceite (Panadería Tinin, Quintanilla)	2

Precios de media ración y ración completa. 10% IVA incluido. Disponemos de información sobre alérgenos. Si sufre alguna intolerancia o alergia no dude de informar a nuestro personal.