
















(Menú diario y festivos:
4 primeros, 3 segundos y postre 21,90€)







Carta

Entrantes











Sugerencia del día 11€

- Salmorejo con crujiente de jamón ibérico y huevo   10€
- Croquetas a elegir (jamón y/o marisco)     10€
- Queso Monte Enebros con cebolla caramelizada y confitura de tomate  15€
- Revuelto de habitas y morcilla de calabaza   13€
- Anchoas de Santoña con tomate rallado  14€
- Tempura de verduras con salsa de soja   14€
- Gambones a la plancha  16€
- Jamón ibérico de Bellota 23€

Ensaladas

- de tomate y ventresca  14€
- de queso de cabra, nueces y pasas    15€
- de pollo crujiente, dados de parmesano y salsa de yogurt   15€
















Pescados

- Tartar de atún rojo, tomate y aguacate     17€
- Merluza a la plancha con perlas de arbequina  16€
- Caldereta de rape con gambas y almendra      18€

Carnes

- Solomillo de ternera avileña 23€
- Chuletón avileño 24€
- Chuletillas de cordero lechal 19€
- Solomillo Ibérico con crema de mango 17€
- Magret de pato con coulis de frambuesa 18€

Postres

- Capricho de chocolate a la menta   6€
- Panna Cotta de mascarpone y frutas del bosque   6€
- Milhoja templada de manzana y canela      6€
- Sorbete de manzana verde con sidra natural 6€
- Copa de helado       5€