Alérgenos

Cecina de León con aceite de oliva virgen extra 12€ ½ 7€

Nuestra selección de quesos 14€ ½ 8€ (7.8)

Croquetas de cecina y queso de cabra 12€ /6 und (1.3.7)

Croquetas de gambas 12€ /6 und (1.2.3.4.7)

Tartar de atún rojo de almadraba y alga nori

en tempura 18€ (1.4.6.10.11.12)

Pote de castañas (recuerdo del valle de Quirós) 12€ (8)

Gyozas de txangurro, mahonesa de kimchi y huevas

de tobiko 12€ (1.23.3.4.6.11.12)

Caramelos de morcilla con manzana, nueces y cítricos 9€/ und (1.3.8

Arroz cremoso de presa ibérica ahumada y boletus

con emulsión de mostaza 16€ (3.7.8.10.12)

Tataki de vieira con noisette de coliflor y

toques cítricos 15€ (6.7.11.14)

Canelón de faisán y seta de cardo y su salsa al foie 15€ (1.9.12)

Rabo de vacuno deshuesado al vino tinto y tubérculos 20€ (7.12)

Filloa rellena de carnitas de cordero al estilo mejicano 16 € (1.3.7)

Tataki de lomo de ciervo, salsa de chalotas

y frambuesas 19€ (7.12)

Codorniz laqueada sobre falso risotto de trigo,

maíz y parmesano 16€ (1.6.7.12)

Guiso de callos de ternera a la burgalesa 15€

Chuleta de Simmental al corte con pimientos de Padrón 56€/kg (1)

Bacalao asado sobre crema de boletus a la burgalesa

y velo de panceta ibérica 20€ (1.4.12)

Merluza de pincho del Cantábrico con salsa de

carabineros y huevas de trucha 22€ (2.4.7)

**MENU TERRUÑO**

Aperitivo del día

Croqueta de gamba

Tataki de vieira con noisette de coliflor y toques cítricos

Pote de castañas ( recuerdo del valle de Quirós )

Bacalao asado sobre crema de boletus a la burgalesa y velo de panceta ibérica

Codorniz laqueada sobre falso risotto de trigo, maíz y parmesano

Torrija de chocolate blanco, crema inglesa de cardamomo y sorbete de maracuyá

39€

El menú Terruño se servirá por mesa completa.

Precio por persona, bebida aparte.

