



CARTA DE TEMPORADA

Alérgenos

<i>Cecina premium de León con aceite de oliva virgen extra</i>	<i>14€ 1/2 8€</i>	
<i>Nuestra selección de quesos</i>	<i>16€ 1/2 9€</i>	<i>(7.8)</i>
<i>Croquetas de cachón en su tinta con emulsión</i>		
<i>de ajo confitado</i>	<i>12€ /6 und</i>	<i>(1.3.4.7.12)</i>
<i>Gyozas de txangurro, mahonesa de kimchi</i>		
<i>y huevas de tobiko</i>	<i>12€ / 4 und</i>	<i>(1.2.3.4.6.11.12)</i>
<i>Caramelos de morcilla con manzana, nueces y cítricos</i>	<i>9€/ 6 und</i>	<i>(1.3.7.8)</i>
<i>Arroz meloso de carrilleras de cerdo y shiitake</i>	<i>16€ 1/2 9€</i>	<i>(7.10.12)</i>
<i>Guiso de callos y morro de ternera a la burgalesa</i>	<i>15€</i>	
<i>Chuleta New York de vacuno con pimientos de Padrón</i>	<i>32€</i>	<i>(1)</i>
<i>Canelon de cordero especiado a la marroquí</i>		
<i>con cuscús de berenjenas a la llama</i>	<i>19€</i>	<i>(1)</i>
<i>Civet de corzo con apionabo y manzana</i>	<i>21€</i>	<i>(1.7.9.12)</i>
<i>Lomo de lubina, meunière de cítricos</i>		
<i>y trigueros salteados</i>	<i>23€</i>	<i>(1.4.7.12)</i>
<i>Bacalao asado sobre caldo dashi de panceta ibérica</i>		
<i>y muselina de ajo negro</i>	<i>21€</i>	<i>(3.4.6)</i>

Servicio de pan 2€