

CARTA RESTAURANTE.

PODEMOS COMENZAR CON...

- Parrillada de verduras de temporada con romesco de tomate y sal rosa del Himalaya. **10,50€**
- Ensalada templada con queso de cabra, cebolla caramelizada, langostinos, tomate cherry y salsa de frutos rojos. **12,90€**
- Tomates aliñados con pesto de albahaca y anchoas del Cantábrico **11,90€**
 - Tabla de jamón ibérico de bellota acompañada de rebanadas tostadas y tumaca, **20,90€**
 - Tabla de queso manchego . **14,50€**
- Torreznos de Soria sobre patatas revolconas. **13,90€**
- Salteado de habitas baby con jamón ibérico. **10,90€**
 - Judiones del barco. **14,00€**
- Setas empanadas con alioli de ajo negro. **8,90€**
- Pan. **0,60€**

SEGUIMOS CON PRODUCTOS DEL MAR.....

- Cazuela de langostinos al ajillo, **15,50€**
- Gambón a la plancha. (6 unidades). **14,00€**
- Sepia a la plancha con alioli de ajo negro. **14,50€**
- Bacalao confitado al romero sobre pimiento del piquillo y habitas baby, **14,90€.**
- Pescado del día.

...O ELEGIMOS UNA DE NUESTRAS CARNES.

- Lomo de carne roja (400gr. Aprox.) con patatas y pimientos , **21,80€**
- Carrillada de ternera con patatas paja, **13,50€**
- Conejo al ajillo (Min. 2 pax., por encargo) acompañado con ensalada, **13,50€/pax.**
- Chuletitas de cordero lechal, **15,00€.**
- Rabo de toro a la cordobesa con patatas paja, **14,00€**

-NUESTROS ASADOS...

- Pierna de cordero asado, **22,00€**
- Cochinillo asado, **18,00 (S/D)**

-NUESTROS ARROCES (Min. 2 PAX).

(Tiempo min. estimado 30 min)

- Arroz negro con sepia con alioli, **14,50€/pax.**
- Paella mixta, **13,90€/pax.**
- Fideua de marisco, **13,90€ /pax**
- Arroz meloso con gambones **15,50€/pax**
- Arroz con conejo . **14,00€/pax**
- Arroz caldoso con bogavante, **22,00€/pax**

-UN TOQUE DULCE.....

- Pudíng casero con helado de leche merengada y caramelo, **4,90€**
- Tarta casera de queso con salsa frutos rojos, **4,90€**
- Coulant de chocolate con helado de nata, **4,90€.**
- Brownie con helado de vainilla, **4,90€**
- Copa de helado al gusto (tres sabores), **6,50€**
- Fruta de temporada. **3,00€**