

Menú

Ensaladas

1. De burrata la trufa con confitura de nueces y pasas al vermut
2. De Ventresca con tomate rosa y sésamo negro tostado
3. De brotes, espárragos y pepinillos estilo pico-pico
4. De puntas de espárrago, con ventresca, tomate, pepinillos y vinagreta turca

Entrantes

1. Tabla de queso Idiazábal ahumado con membrillo
2. Surtido de setitas del bosque gratinadas
3. Piquillo rellenos de volé tus con fondo de crema y tomate a la albahaca
4. Trigueros gratinados con Bacon
5. Surtido de ibéricos
6. Ensaladilla rusa con gambitas

Primeros

1. Lasaña de Boletus gratinada
2. Migas a la baturra
3. Canelones de atún horneados a los cuatro quesos
4. Fideuá de marisco con alioli
5. Cazuelitas de patatas gratén con Bacon, setas y queso
6. Gambas al ajillo

Carnes

1. Paletilla de ternasco D.O. Aragón asada al Romero
2. Entrecot de vaca a la brasa con sus pataticas
3. Chuletón de vaca madurada (90 días) a la parrilla de brasa 1,2 kg aprox.
4. Solomillo de ternera a la plancha
5. Bistec de ternera en salsa de quesos o setas
6. Chuleta de ternera blanca de Ávila a la brasa
7. Rabo de toro en guiso cordobés
8. Ragut de ciervo estofado con verduritas
9. Carrilleras de cerdo ibérico a la antigua.

Pescados

1. Pata de pulpo a la brasa
2. Lubina a la plancha o al óleo
3. Bacalao a la Bizcaina
4. Besugo al horno
5. Cazuela de chipirón del Cantábrico con cebollita y piquillos

