

Fríos.....

Tosta de maíz, paté de mejillones, torrezno de Soria, rúcula y naranja	● ●	12 € (2 uds)
Cecina de Wagyu, pan de maíz, mortero de tomate y AOVE (100 gr)	●	20 € / 12 €
Micuit de foie, tosta de sobao, puré de orejones y ciruelas (100 gr)	● ● ●	17€ / 10€
Anchoas del Cantábrico, pimientos rustidos y pan crujiente de aceite	● ●	17 € (8 uds)
Ventresca de Bonito del Norte, pimientos a la llama, cebolleta y ajos fritos	●	17 €
Ensalada de bacalao, pimientos asados y su pil-pil de aceitunas	● ●	14 €
Ajo blanco de almendras, tartar de tomate, ciruelas y vieira	● ● ● ●	13 € / 8 €

Calientes.....

Pulpo del Bao a la brasa, cobolletas tiernas y cachelos (330 gr)	●	24 € / 14 €
Croquetas de leche fresca de vaca e ibéricos (8/4 uds)	● ● ●	12 € / 8 €
Morcilla de Burgos a la brasa y frita, pimientos asados y flor de sal		11 € / 7 €
Canelones de pularda, trompetas y bechamel de hongos (4/2 uds)	● ● ●	23 € / 13 €
Guiso de calamar de Guadañeta en su tinta, patata asada y alioli	● ● ●	18 €
Zamburiña braseada, mantequilla de hierbas, papada ibérica (6 uds)	● ●	18 €

Cuchara y huerta.....

Caldereta de bogavante (arroz caldoso homenaje al Astuy de Isla)	● ● ●	56 € (2 pax)
Pochas de Navarra con almeja fina en salsa verde	● ● ●	17 €
Alcachofas naturales, yema de corral y bechamel trufada con panceta	● ●	14 €

Guisos tradicionales.....

Guiso de pollo de corral (Sierra de Cantabria) con patata rustida al horno	●	21 €
Albóndigas de ternera trufada en su salsa con puré Robuchón (3/1 uds)	● ●	18 € / 8 €
Rabo de Frisona guisado al Ribera con patata rustida		20 €
Patitas de lechazo guisadas con nuestra selección de matanza		14 €
Bacalao a la Riojana, tomate casero y pimientos rustidos	●	21 €
Ración de pescado del día al horno con sofrito	●	S/M

A la brasa de encina.....

Carnes:

Solomillo de vaca Simental (más de 4 kg) (200 gr / ración)	24 €
Chuleta de vaca Frisona (+30 días maduración - Select)	44 € / kg
Chuleta de vaca Simental (+50 días maduración - Top)	63 € / kg

Pescado del día:

* Nuestra filosofía se basa en que nuestra carta no puede exigir al mar, sino que es la mar la que propone los pescados que tenemos disponibles.

* Nuestros productos variarán en función del estado de las aguas, del tiempo o de la temporada, por lo que queremos asegurar al cliente el mejor pescado en cada momento.

* Estos pescados variarán cada 48h proporcionando así las mejores calidades de pesca del día. Los precios estarán actualizados al día y las elaboraciones mínimas serán para dos personas, con piezas a partir de 1kg trabajadas a la brasa de encina.



GLUTEN/
GLUTEN



LÁCTEOS/
MILK



HUEVO/
EGG



CRUSTÁCEOS/
CRUSTACEAN



MOLUSCOS/
SHELLFISH



PESCADO/
FISH



FRUTOS DE CÁSCARA/
NUTS/



SÉSAMO/
SESAME



CACAHUETES/
PEANUTS



SOJA/
SOYA



MOSTAZA/
MUSTARD



APIO/
CELERY



E-X
SULFITOS/
SULPHITE



ALTRAMUZ/
LUPIN