

Embutidos de nuestra tierra

Jamón Ibérico de Cebo “Blázquez” de Guijuelo	18,00 / 26,00 €
Cecina de León	18,00 / 25,00 €
Q Cecina Premium de Wagyú	22,00 €
Lomito de Presa Ibérica de Bellota “Blázquez”, 60 gr	22,00 €
Tabla de nuestra Chancina con Queso curado de Oveja	26,00 €
Nuestro embutido se sirve con pan de Cristal, tomate natural y aceite de Oliva Ecológico	

Entrantes fríos

Ensalada de cremoso de cabra con naranja fresca, nueces, cherrys y lascas de jamón de Pato aliñado con vinagreta francesa de mostaza y miel	19,50 €
Cogollos de Tudela en ensalada Tomate, Bonito del Norte, Anchoas del Cantábrico y Mini Vinagreta de encurtidos y tomate seco	22,00 €
Q Tomate Rosa y Burrata tartar de tomates aliñados y encurtidos con vinagreta	18,50 €
Q Ensaladilla “TOP” con gambones salteados al ajillo y huevo frito con puntilla	17,00 €

Crudos y marinados

Q Carpaccio de Gamba blanca del Mediterráneo huevas de Salmón, brotes verdes suaves y escamas de sal negra	22,00 €
Picaña de Vaca Vieja Madurada 50 días. Dixcarlux polvo de parmesano, piparras y piñones tostados	18,50 €
Steak tartar de Angus “Miguel Vergara” con mayonesa de piparras y cebolla roja encurtida	18,00 / 28,00 €
Anchoas del Cantábrico Seleccionadas Serie Oro lascas de Bonito del Norte y pimientos asados	20,00 €
Atún Rojo en Tataky, verduritas Thai, crema de Wasabi y Wakame	20,00 €

Entrantes calientes

Q Mollejas de cordero lechal al ajillo, jamón ibérico y padrones	23,00 €
Pata de pulpo a la plancha sobre parmentier y mini vinagreta	24,50 €
Chipirones a la plancha con ali-oli	17,00 €
Q Foie fresco en medallones a la sartén sobre pan de pueblo y reducción de Pedro Ximénez (2 und)	18,00 €
Lingote de Manillas guisadas con Boletus Edulis	18,00 €
Albóndigas de chuletón de Vaca Vieja parmentier y su demi glasse	18,50 €
Q Tortilla de patata trufada del cocinero Vago con cebolla caramelizada, parmesano y Paletilla Ibérica	21,50 €

La fritura

Calamares fritos a la andaluza	16,00 / 22,00 €
elaborados con calamar fresco del Atlántico	
Nuestras croquetas de siempre, las de Jamón Ibérico (6 und)	13,00 €
☐ Croquetas especiales del mes. Consultar variedad (mínimo 2)	3,50 €/und

Arroces

Arroz meloso de sepia y calamares de potera confitados con langostinos salvajes en fondo de marisco de roca (mínimo 2 raciones)	25,00 €/pax
---	-------------

☐ Risotto de setas y hongos silvestres	18,50 €
--	---------

Disponemos de arroces, paellas, calderetas de marisco y pescado por encargo, consúltenos.
También para llevar

Carnes

Pluma de cerdo Ibérico de Guijuelo chips de patata, chutney de Mango a la pimienta y frambuesas	24,00 €
---	---------

Solomillo de vacuno mayor	
- con Foie fresco, manzanas confitadas y Pedro Ximénez	28,00 €
- con pimientos morrones asados	26,00 €

Costilla de raza Angus Miguel Vergara	
cocinada 14 horas, deshuesada y glaseada sobre tuétano asado	25,00 €

Chuletón de Vaca de sidrería	
maduración aproximada 35 días, servido a la piedra	54,00 €/kg

Entrecot de lomo bajo de Vaca nacional 350 gr aprox	25,00 €
---	---------

Nuestras carnes se acompañan de patatas y pimientos de Padrón fritos.

Del mar

Trabajamos con pescados y mariscos frescos de “PESCADERÍA LA ALONDRA”

Pescado del día al horno sobre panaderas, refrito bilbaína y langostinos salvajes	PVP S/M €
---	-----------

☐ Piezas salvajes. Consultar peso, variedad y preparación	
lubina, dorada, besugo, rey... según mercado	PVP S/M €

☐ Almeja babosa gallega gorda a la sartén	36,00 €
---	---------

☐ Fritos de rape con pimientos rojos asados	32,00 €
---	---------

Disponibilidad de viernes a lunes

La Burger más TOP

Francesa 250 gr de carne fresca de Vaca de Oyarzun, cebolla caramelizada y medallón de foie fresco	19,00 €
--	---------

☐ Trufada 250 gr de carne de Vaca Madurada con Arzua Ulloa, trufa y mermelada de tomate al Oporto con brotes de lechuga	18,00 €
---	---------

Castellana 200 gr de Ternera nacional sobre cebolla caramelizada, bacon y cuñas de queso curado de Oveja	17,00 €
--	---------

Con carne 100 % fresca, sin aditivos, en pan de cristal y con cestita de patatas caseras

No disponible servicio de comidas sábados, domingos y festivos

Menú infantil disponible. Diario 16 €. Fin de semana y Festivos 25 €

Pan y servicio de comedor 2,00 €/comensal. También disponible sin gluten.
Avisé a nuestro personal sobre sus alergias intolerancias
Envases para llevar 0,80 la unidad