

BISTRO

ELEGID LO QUE QUERAIS DENTRO DE NUESTRAS OPCIONES

MENÚ BISTRÓ: 1 ENTRADA + 1 PRINCIPAL + 1 POSTRE,

CON AGUA Y VINO DE LA CASA POR **21,00€** IVA INCLUIDO

PICOTEO FUERA DE MENÚ

Jamón ibérico de recebo acompañado de Tostas de pan de Pueblo con tomate 	15,00€
Lomo ibérico de recebo con panecillos	15,00 €
Anchoas del cantábrico con aceite de oliva (6 unidades)	13,75 €
Rabas de calamar con alioli	6,50 €
Almejas en salsa verde, a la marinera o sartén 	14,00 €
Gambas a la plancha acompañadas de ensaladita	21,50 €
Croquetas de jamón ibérico	6,00 €

"La elaboración artesanal en nuestra cocina, implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio"

MENÚ BISTRÓ

ENTRANTES

Gazpacho de tomate y sandia con vieiras emparrillas y aceite verde

Nuestra ensaladuca de brotes de la huerta 

Canelones de calabacín brandada fría de bacalao, aceituna negra caviar de trucha y cebollino 

Sopita de pescadores 

Arroz de la bahía

Marinera de mejillones salteados con pasta fresca

Salteado de verduras de temporada con jamón ibérico 

Tomate de mata relleno de calamar sobre un rissotto de sepia y salsa de idiazabal

PRINCIPALES

Bocartes rebozados con Tartar de tomate y tallos frescos

Bacalao ajoarriero 

Gallineta asada sobre cous cous de patata y caramelo de bogavante

Chipirones asados al aroma de parrilla, salteado de verduras y trozos de sus tintas

Merluza del Cantábrico emparrillada con ajílimójili y acompañada de ensaladita (*Suplemento de 3€*) 

Codillo de cerdo asado a baja temperatura sobre crema especial de patata al aceite de oliva

Carrillera de Tudanca sobre puré de patata y su jugo reducido

Ravioli de pato y hongos con salsa trufada de mascarpone y virutas de jamón ibérico

Secreto de cerdo sobre cremoso de manzana, brotes frescos y cortezas crujientes

Solomillo de vacuno emparrillado sobre pimientos de Isla asados y salsa de queso
(*Suplemento de 6€*)

POSTRES

Ensalada de frutas de temporada preparadas 

Crema helada de nata sobre fresas naturales y su confitura 

Pastel de queso con frutos del bosque y sorbete de frambuesa

Peras confitadas al vino tinto con sorbete de manzana verde

Selección de helados en tulipa de mantequilla fresca

Tarta de hojaldre y manzana con helado de chocolate

Cremoso de yogurt griego con leche condensada al limón 

Tarta san marcos, crocante de almendras, frutos rojos y nuestra crema helada

21 € (10% I.V.A. incluido)