

NUESTROS ENTRANTES

Tomate a la brasa , gratinado con queso de cabra, vinagreta de nueces y albahaca (unidad)	4,00€
Sopa de Ajo a nuestra manera con huevo poché	9,00€
Croquetas variadas de cecina y bacalao, elaboradas con leche fresca de Cantabria	10,00€
Maganos fritos en oliva virgen extra (Rabas)	11,00€
Pastel de puerros y queso con vinagreta de tomate y nueces	12,00€
Sepia plancha al "all i pebre" acompañado de ali-oli	12,00€
Ensalada de jamón ibérico y foie con lechugas variadas, pasas y piñones	15,00€
Parrillada de verduras de temporada con suave toque de mostaza violeta	15,00€
Carpaccio de solomillo con virutas de foie	15,00€
Cecina del Bierzo, oliva virgen extra y ensalada de pimientos asados	16,00€
Terrina de foie "Redoble Style", manzana asada y pasas al brandy con sus tostas dulces y saladas	16,00€
Láminas de bacalao con escalivada y suave toque de pil-pil	16,00€
Tortilla rellena de hongos boletus y foie	16,00€
Anchoas "Don Bocarte" premium, 6 Uds. con sus guarniciones aparte	17,00€
Paleta de bellota "Joselito" gran reserva (70gr)	18,00€
Callos de bacalao guisados con torreznos de ibérico	18,00€

NOTA:

Concepto de pan, servicio y aperitivo de la casa por comensal 1,95 €

Nuestra cocina se elabora en su totalidad con aceite de oliva virgen extra.

Disponemos de pan especial sin gluten, así como de gran variedad de platos aptos para celíacos

Disponemos de la información sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos

NUESTROS ARROCES... (COCINADOS A PARTIR DE DOS RACIONES)

Máximo dos variedades diferentes por mesa.

CALDOSOS...(precio por ración)

Caldoso de sepia y verduras de temporada	14,00€
Caldoso marinero de langostinos, almejas, rape y calamar	16,00€

MELOSOS...(precio por ración)

Meloso de pato y hongos, con su pechuga asada y foie	16,00€
Meloso de vigilia con taco de bacalao, espinacas y garbanzos	17,00€
Meloso de bogavante	28,00€

SECOS...(precio por ración)

Arroz con verduras y hortalizas de temporada	13,00€
Arroz de setas y conejo	14,00€
Arroz negro	14,00€
Arroz abanda	14,00€
Arroz al horno (butifarra, garbanzo, carne de cerdo)	14,00€
Arroz valenciano (pollo, conejo, judía, pimiento, garrafó)	15,00€
Arroz mixto (carne, pescado y marisco)	15,00€
Arroz marinero	16,00€
Arroz de codornices y pimientos asados	16,00€
Arroz con rape y almejas	17,00€
Arroz con bogavante	28,00€

FIDEUAS... con fideo fino (precio por ración)

Fideuà de pato y setas	15,00€
Fideuà ciega de pescados y mariscos	15,00€

ARROCES Y FIDEOS INDIVIDUALES Y EMPLATADOS...

Arroz cremoso negro, calamares encebollados y alioli ligero	16,00€
Rissoto de "Quesucos de Liébana" con hongos y senderuelas	16,00€
Fideos "socarrat" con gambas y tallarines de sepia	16,00€

BACALAO COMO PROTAGONISTA

Bacalao al pil-pil	19,00€
Solomillo de bacalao asado con setas y hongos	19,00€
Lomo de bacalao a la brasa sobre estofado de tomate	19,00€

NUESTROS PESCADOS....

Pregunte por la oferta de pescados de anzuelo de hoy

LAS CARNES...

Costilla de ibérico deshuesada y asada a baja temperatura con cebolla a la naranja	16,00€
Carrillera de ternera estofada al vino tinto con crema de patata y crujiente de ibérico	17,00€
Magret de pato braseado con salsa de oporto y compota de manzana	17,00€
Hamburguesa de Wagyu con patata gajo y cebolla braseada	18,00€
Solomillo de vaca vieja con crujiente de queso, pimientos de padrón y patatas fritas	19,00€