

carta
el rredoble
restaurante



Entradas y
platos para
compartir

Croquetas variadas de cecina y bacalao	10,00€
Maganos fritos (nuestras rabas) en oliva virgen extra	12,00€
Ensaladilla rusa super cremosa de sabor tradicional	13,00€
Sepia a la plancha con verduritas y alioli aparte para acompañar	14,00€
Tabla de Qesucos de Liébana y sus guarniciones	14,00€
Albóndigas de merluza en salsa marinera con fideos de arroz fritos	15,00€
Carpaccio de solomillo con virutas de foie o con queso	16,00€
Anchoas premium Don Bocarte (6 filetes) con sus guarniciones aparte	17,00€
Cecina de Astorga con pimientos asados	17,00€
Terrina de foie, tierra de sobao pasiego, geleé de naranja amarga y reducción de P.X con sus tostas dulces y saladas	18,00€
Jamón ibérico de bellota con tostas de pan tumaca	19,00€
Callos de bacalao con torreznos de ibérico	20,00€





Bacalaos

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

Carnes

Costilla ibérica asada a baja temperatura con salsa de cerveza Guinness y crudités de tirabeque	17,00€
Magret de pato braseado al oporto, con manzana	18,00€
Solomillo de vaca vieja, patatas y pimientos asados	20,00€

Arroces caldosos

(cocinados a partir de dos raciones)

Arroz de sepia y verduras de temporada	15,00€
Arroz caldoso de langostinos, almejas y rape	17,00€
Arroz de vigilia con taco de bacalao, espinacas y garbanzos	17,00€

Arroces melosos

(cocinados a partir de dos raciones)

Arroz de rape y almejas	18,00€
Arroz de pato y hongos con su pechuga asada y foie	18,00€
Arroz con bogavante (previo encargo)	28,00€



Arroces secos en paella

(cocinados a partir de dos raciones)

Arroz con verduras de temporada	14,00€
Arroz negro de calamares y tinta	15,00€
Arroz a banda	15,00€
Arroz de setas y conejo	15,00€
Arroz valenciano (pollo y conejo, judías, pimiento, garrafó)	15,00€
Arroz al horno (butifarra, garbanzos, carne de cerdo)	16,00€
Arroz mixto (pescados, mariscos, carnes y verdura)	16,00€
Arroz marinero (langostinos, almejas, rape, calamares, mejillones)	17,00€
Arroz de codornices y pimientos asados	17,00€

Fideuás con fideo fino

(cocinados a partir de dos raciones)

Fideuá de pato y setas	17,00€
Fideuá ciega de pescados y mariscos	17,00€





Postres

Mousse de yogurt y queso con crujientes de manzana y salsa de arándanos y frambuesas	6,50€
Lingote de trufa de chocolate y sorbete de mandarina	6,50€
Helado de Quesucos de Liébana con sopa fría de manzana verde	6,50€
Pastel cremoso de higos con helado de limón	6,50€

Vinos

Tramoya, verdejo Blanco D.O. Rueda	15,00€
Marteleira, albariño Blanco D.O. Rias Baixas	17,00€
Mistinguet Brut, macabeo, xarello, parellada Blanco D.O. Cava	18,00€
Melior (roble), tempranillo Tinto D.O. Ribera del Duero	17,00€
Barón de Ley (reserva), tempranillo Tinto D.O. Rioja	18,00€

Precios con IVA incluido.

Concepto de pan y servicio 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.

