

carta
el **irredoble**
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 Quesucos de Liébana y sus guarniciones | 14,00€ |
| Salteado de verduras de temporada con suave toque de mostaza violeta | 16,00€ |
| 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

| | |
|---|--------|
| Carrillera de ternera estofada al vino tinto, parmentier de patata y minibrocheta de verduras | 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 de langostinos, almejas y rape | 17,00€ |

Arroces melosos

(cocinados a partir de dos raciones)

| | |
|---|--------|
| Arroz de vigilia con taco de bacalao, espinacas y garbanzos | 17,00€ |
| 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) | 29,00€ |





Arroces secos en paella

(cocinados a partir de dos raciones)

Fideuás con fideo fino

(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€ |
| 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€ |

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.

