

Frios

Tosta de maíz, paté de mejillones, torreznos de Soria, rúcula y naranja	12€
Cecina de Wagyu, pan de maíz, mortero de tomate y AOVE (100 gr)	20€ / 12€ 1/2
Micuit de foie, tosta de sobao, puré de orejones y ciruelas (100 gr)	17€ / 10€
Anchoas del Cantábrico, pimientos rustidos y pan crujiente de aceite	17€ (8uds)
Ventresca de Bonito del Norte, pimientos a la llama, cebolleta y ajos fritos	17€
Ensalada de bacalao, pimientos asados y su pil-pil de aceitunas	14€
Ajo blanco de almendras, tartar de tomate, ciruelas y vieira	13€ / 8€ 1/2

Calientes

Pulpo del Bao a la brasa, cebolletas tiernas y cachelos (330 gr)	24€ / 14€ 1/2
Croquetas de leche fresca de vaca e ibéricos (8/4 uds)	12€/ 8€ 1/2
Morcilla de Burgos a la brasa y frita, pimientos asados y flor de sal	11€ / 7€ 1/2
Canelones de pularda, trompetas y bechamel de hongos (4/2 uds)	23€ / 13€ 1/2
Guiso de calamar de Guadañeta en su tinta, patata asada y alioli	18€
Zamburiña braseada, mantequilla de hierbas, papada ibérica (6 uds)	18€

Cuchara y huerta

Caldereta de bogavante (arroz caldoso homenaje al Astuy de Isla)	56€(2pax)
Pochas de Navarra con almeja fina en salsa verde	17€
Alcachofas naturales, yema de corral y bechamel trufada con panceta	14€

Guisos tradicionales

Guiso de pollo de corral (Sierra de Cantabria) con patata rustida al horno	22€
Albóndigas de ternera trufada en su salsa con puré Robuchón (3/1 uds)	21€ / 8€
Rabo de frisona guisada al Ribera con patata rustida	21€
Patitas de lechazo guisadas con nuestra selección de matanza	15€
Bacalao a la Riojana, tomate casero y pimientos rustidos	22€
Ración de pescado del día al horno con sofrito	S/M

A la brasa de encina

Carnes:

Solomillo de vaca Simental (+ de 4kg) (200 gr / ración)	24€
Chuleta de vaca Frisona (+30 días maduración – Select)	47€ / Kg
Chuleta de vaca Simental (+50 días maduración – Top)	64€ / Kg

Pescado del día:

* Nuestra filosofía se basa en que nuestra carta no puede exigir al mar, sino que es la mar la que propone los pescados que tenemos disponibles.

* Nuestros productos variarán en función del estado de las aguas, del tiempo o de la temporada, y así asegurar al cliente el mejor pescado en cada momento, pudiendo sufrir una variación en el coste.

* Estos pescados variarán cada 48h proporcionando así las mejores calidades de pescado del día. Los precios estarán actualizados al día y las elaboraciones mínimas serán para dos personas, con piezas a partir de 1Kg trabajadas a la brasa de encina.

Servicio de pan 2,5 por persona

Precios en €. 10% IVA incluido

Tenemos a su disposición toda la información a productos sensibles para personas alérgicas.