

## Pescados

---



**Cogote de merluza a la bilbaína**

24  
€



**Salmón Dorado**

24  
€

## Tapas calientes

---



**Pulpo a la gallega**

21  
€

## Tapas

---



**Croquetas Especiales de la Casa**

3  
€

## Postres

---



**Tarta de Queso con Arándanos**

6  
€

## Tapas Frías – Kalte Tapas

---



**cecina de leon**

14  
€

## Carnes y Pescados

---



**Merluza de Pincho**

21  
€

## Carnes

---



**Carrillera de Ternera al Vino Tinto**

19  
€

## Postre

---



**Pastel Ruso**

6  
€

## Para Comenzar

---



**Hígado de pato fresco, a la plancha con reducción de pedro ximénez.**

20  
€



**Nuestra terrina de foie de pato con tierra de maiz y mermelada de arándanos.**

20  
€



**Sardinas ahumadas con picadillo de toamte y piparras**

5  
€



**Alcachofa confitada con gamba roja**

5  
€



**Raviolis de perdis y trufa con crema de boletus**

4  
€



**Enslada templada de suprema de pollo de corral en escabeche**

20  
€



**Guacamole de cítricos con chips de patatas violeta**

11  
€



**Nuestra conserva de bonito con tomate natural y salsa fría bilbaína**

16  
€



**Milhojas de salmón ahumado con mantequilla de anchoas**

16  
€



**Pulpo a la plancha con puré de patata al aceite de pimentón dulce**

24  
€



**Anchoas del cantábrico con tiritas de pimiento rojo en aceite de oliva virgen**

24  
€



**Gamba roja de alicante a la andaluza**

24  
€



**Gamba blanca, de huelva, a la plancha**

22  
€



**Cazuela de morcilla de puerros: cebolla, puerros manteca y sangre**

12  
€



**Huevos trufados con patatas y boletus edulis**

20  
€



**Caña de presa ibérica sánchez romero 5 jotas**

20  
€

## Los Pescados

---



**Bacalao confitado, con pimientos rojos asados**

20  
€



**Vieira del atlántico norte a la plancha acompañada de un salteado de boletus-edulis**

23  
€



**Rape gallego con tomate confitado al aroma de albahaca**

23  
€



**Cocochas de merluza al pil-pi**

26  
€

## Las Carnes

---



**Guiso de mollejas de cordero lechal y setas**

20  
€



**Jarrete de cordero, deshuesado, relleno de puré patata trufado**

19  
€



**Cochinillo lacado con efecto de asado**

24  
€



**Nuestra versión del codillo: asado y deshuesado en salsa española**

20  
€



**El guiso de la casa : alubias pochas con rabo de toro**

20  
€



**Cordero confitado a baja temperatura, deshuesado, con parmentier trufado**

22  
€



**Entrecot carne nacional**

22  
€



**Solomillo tournedo**

23  
€

## Café

---



**Café**

## Entrantes Calientes

---



**Croquetas Caseras De Lacón**

1  
€

## Entrante

---



**Ensalada templada de perdiz**

20  
€

## Nuestras raciones

---



**Callos a La Madrileña**

20  
€

## Los postres. irresistibles!!!

---



**Piña natural con chocolate caliente, y cointreau**

6  
€



**Naranja preparada con nata, miel, pasas, piñones y salsa de mango**

6  
€



**Flan de queso y sobao pasiego**

6  
€



**Helado de violeta con salsa de chocolate blanco.**

6  
€



**Tarta de chocolate con mango**

6  
€



**Tarta de chocolate blanco con fresa**

6  
€



**Coulant de chocolate con helado de frambuesa al aroma de puerto de indias**

6  
€



**Esfera de chocolate rellena de helado de pedro ximénez**

7  
€



**Quesada pasiega con helado de orujo de hierbas**

6  
€



**Manzana confitada, en su jugo, con dulce de leche, crema de yogur y helado de vainilla**

6  
€



**Sorbete de sandía al cava**

5  
€



**Sorbete de limón al cava con vodka**

5  
€

## Sin clasificar

---



**europeo**