



Carta

Sopas y Arroces **Soup and Rice**

Arroz con Bogavante (min. 2 personas) Rice with lobster (2 people min.)	19,00€	Sopa Castellana Garlic soup	9,00€
Sopa Cantabra de Marisco Seafood soup	9,00€	Sopa de Cocido Goulash Soup	8,00€

Picoteo **Appetizers**

Langostinos Tigre cocidos con agua de mar Tiger prawns cooked with sea water	23,00€
Cazuela de Pulpo con Almejas al Ajillo Octopus Casserole with Clams with Garlic	23,00€
Pulpo a la parrilla con Patatas al Mortero Galician Octopus with Mortar Potatoes	22,00€
Pulpo a la Gallega Galician Octopus	22,00€
Mollejitas de Lechal salteadas con Setas Sautéed Lamb Sweetbreads sauteed with Mushrooms	20,00€
Foie Mi-cuit caramelizado con Escabeche de Frutos Rojos Caramelized Mi-cuit foie with Pickled Red Fruits	22,00€
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico Homemade Croquettes with Spanish Ham	12,00€
Anchoas de Santoña Triple 0 (unidad) Santoña Anchovy (unit)	3,50€
Jamón Ibérico de Bellota DO Dehesa de Extremadura Spanish Ham DO Dehesa de Extremadura	20,00€
Surtido de Ibérico de bellota Mixed spanish cold cuts	20,00€

Pescado **Fish**

Dorada a la plancha con Crema de Ajetes Gilthead bream with Garlic	20,00€
Lubina a la Espalda Sea bass with Garlic rehash	20,00€
Merluza de pincho a la Vasca Stewed Hake Basque Style	19,00€
Medallón de Merluza de pincho con Gambas al Ajillo Medallion of Hake with Garlic Prawns	18,00€
Bacalao a la parrilla con Vinagreta de Tomate Tibio Grilled Cod Fish with Warm Tomato Vinaigrette	21,00€
Atún Rojo con Verduritas a la Parrilla con Aceite Trufado y Vinagreta de Sésamo Red Tuna with Grilled Vegetables with Truffled Oil and Sesame Vinaigrette	21,00€
Calamar de anzuelo a la Parrilla con Ali-Oli Grilled Squid with Ali-Oli Sauce	17,00€

Carnes **Meat**

Perdiz en escabeche Pickled partridge	20,00€	Presa Ibérica a la sartén con Ajitos fritos Sauteed Pork with fried Garlic	21,00€
Paletilla de Lechal Shoulder of Lamb Roasted	23,00€	Chuletillas de Lechal Sauteed Lamb Chops with Garlic	21,00€
Entrecot de Ternera a la Parrilla Grilled Sirloin of Steak	21,00€	Chuletón de Ternera Gallega Grilled Sirloin of Steak	40,00€
Solomillo de Ternera Beef tenderloin	25,00€	Tournedós de Solomillo de Ternera con Foie, lascas de Jamón y reducción de P.X. Tournedó of Beef Tenderloin with Foie, Ham flakes and reduction of P.X.	26,00€

Postres **Dessert** 6,00€

Helados Variado - Sorbete Variado - Coulant de Chocolate - Tocino de Cielo

Copita de Chocolate Blanco con Frutas Silvestres - Brownie de Chocolate y Nueces con Helado de Vainilla

Tarta de Queso - Flan de Huevo - Tarta de Tiramisú Casero - Torrija con helado