

TABERNA

Quesos nacionales:

- Manchego curado gran reserva (premio nacional) / 10,90
- Manchego semi curado de oveja / 9,90
- Manchego trufado con grosellas / 15,60
- Azul "La Peral" D.O. Asturias, con mini tostas de pan de pasas / 13,50

Tabla de 4 quesos seleccionados / 18,30

Jamón ibérico de bellota D.O. Jabugo con pan de cristal y ralladura de tomate / 19,90

Cecina de león cortada a cuchillo / 15,90

Tabla de chacinas (jamón ibérico D.O. Jabugo y cecina), quesos y tahona de panes / 16,00

Anchoas de Santoña / 16,40

Patatas bravas como las hacen en el Bierzo / 8,40

Conservas de la Brújula:

- Mejillones preparados 6/8 - 8,50 / 8/12 - 6,50
- Berberechos - 18,00 / anchoas - 15,90 /
- Ventresca - 5,90 / sardinillas - 4,90

DE LA HUERTA

Ensalada de pitu caleya con pera confitada, sobre tierra de frutos secos / 14,50

Ensalada de pimientos murcianos caramelizados con brandada de bacalao flambeada al momento y tapenade / 12,80

Salmorejo antequerano con uvas y crujiente de cecina / 8,90

Ensalada de salmón y aguacate envuelta en endibias con ali oli de membrillo / 13,00

Ensalada de chopitos y rúcula con vinagreta de mostaza antigua y virutas de idiazábal / 12,90

Ensalada de queso de cabra tostado, gulas, manzana caramelizada y pipas con vinagreta de frutas rojas / 11,90

Burrata de Burgos con tomates secos y reducción de miel de Sigüenza / 13,50

Tomate escogido de huerta con cebolla roja y ventresca del cantábrico / 12,00

PARA COMPARTIR

Rabas de la bahía de Santander acompañado por emulsión cítrica / 14,90

Buñuelos de bacalao con ali oli de ajo negro / 11,50

Tacos de rabo de toro con cilantro, cebolla encurtida en lima, pepinillos y salsa Yebra / 14,00

Huevos rotos D.O cocinados a 63° sobre parmentier trufada en nido de pasta kataifi / 13,50

Alcachofas confitadas a la plancha con zamburiñas, aroma de trufa y emulsión de jengibre / 19,00

Medallones de morcilla mágnun de Burgos a la parrilla con compota de pera, Idiazabal y foie plancha / 11,50

Pata de pulpo a la brasa con revolconas y mojo / 17,90

Croquetas artesanas:

- Croquetas de cecina / 13,50€
- Jamón ibérico / 11,95€

Tortilla de Betanzos (5 huevos camperos) / 13,90

Saquitos de mousse de bogavante sobre velouté de marisco / 9,90

Huevos camperos de la sierra de Ávila rotos con:

- Jamón ibérico y si quieres, con crema de hongos / 12,50
- Foie y reducción de PX / 13,50

Ensaladilla rusa Yebra con mahonesa de trigueros y camarones / 10,50

Mejillones de la Ría de Vigo con tomate e hinojo / 9,50€
Pídelos si quieres, con un toque picante

DEL MAR

Merluza de pincho con juliana de hinojo y manzana verde, pruébala sobre salmorejo de remolacha / 18,90

Timbal de lubina relleno de cremoso de gambas napado con emulsión de azafrán / 20,50

Dados de merluza gallega en tempura con mahonesa de lima / 16,00

Tartar de atún rojo de Barbate con aceite de sésamo y soja de gengibre / 16,00

Pescados y Mariscos en función del mercado

DEL CAMPO

Carrillera de ternera frisona estofada con vino dulce y cacao, acompañado de puré de boniato / 15,90

Brocheta D.O de 4 cortes ibéricos con hortalizas nacionales / 15,00

Churrasco ibérico de costillas, como se hace en Galicia / 15,50

Chuleta de ternera gallega Xantarte (850-1000 gr) / 39,00

Tataky de presa iberica sobre ajo blanco de melón y reducción de vermut Izaguirre / 18,00

Cochinillo confitado desmigado acompañado de revolconas y crujiente de torreznos / 17,90

Steak tartar de solomillo de cebón de la sierra de Guadarrama / 17,90

Gran Cachopo asturiano con jamón ibérico y mezcla de quesos / 22,50

Solomillo de cebón a la parrilla / 19,00

Entrecote de cebón (300 gr) a la parrilla con pimientos de padrón y patatas con pimentón de la Vera / 18,00

Hamburguesa D.O. Suprema 100% natural (sin aditivos ni conservantes) carne de ternera gallega 200gr / 13,40

***Pan y aperitivo 1,50 / Incluido IVA del 10%**