

TABERNA

Quesos nacionales:

- Manchego curado gran reserva (premio nacional) / 11,30
- Manchego semi curado de oveja / 10,20
- Manchego trufado con grosellas / 15,90
- Azul "La Peral" D.O. Asturias, con mini tostas de pan de pasas / 13,70

Tabla de 4 quesos seleccionados / 18,80

Jamón ibérico de bellota D.O. Jabugo con pan de cristal y ralladura de tomate / 20,90

Cecina de león cortada a cuchillo / 16,50

Tabla de chacinas (jamón ibérico D.O. Jabugo y cecina), quesos y tahona de panes / 19,30

Anchoas de Santoña / 16,90

Patatas bravas D.O con un toque del Bierzo / 8,90

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 (pollo campero asturiano) con pera confitada rellena de cremoso de queso de cabra, tierra de frutos secos y cogollos de Tudela / 14,50

Ensalada de bogavante con aguacate, fresa y vinagreta de mango / 18,90

Parrillada de hortalizas con Romesco / 15,90

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

Ensalada de aguacate y salmón envuelta en endibias con ali oli de membrillo / 13,50

Ensalada de chopitos y rúcula con vinagreta de mostaza antigua y virutas de idiazábal / 13,50

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 / 13,80

Tomate escogido de huerta con cebolla roja y ventresca del cantábrico / 12,50

PARA COMPARTIR

Huevos fritos con chanquetes / 15,50

Coca mallorquina de brandada de bacalao, pimientos rojos asados y un toque de sobrasada / 17,80

Rabas de la bahía de Santander acompañado por emulsión cítrica / 15,90

Buñuelos de bacalao con ali oli de ajo negro / 11,80

Tacos de rabo de toro con cilantro, cebolla encurtida en lima, pepinillos y salsa Yebra / 14,90

Alcachofas confitadas a la plancha con zamburiñas, aroma de trufa y emulsión de jengibre / 19,50

Timbal de morcilla de burgos, confitura de manzana granny, escalope de foie y queso idiazabal gratinado / 11,80

Pata de pulpo parrilla a la causa con ají amarillo / 18,5

Croquetas artesanas:

- De chuletón con ali oli de ajo asado / 13,50
- Jamón ibérico / 11,95

Tortilla de Betanzos (5 huevos camperos) / 14,50

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

Huevos camperos de la sierra de Ávila rotos con:

- Jamón ibérico / 12,80
- Foie y reducción de PX / 13,90

Ensaladilla rusa acompañada de tortillitas de camarones / 11,90

Mejillones de la Ría de Vigo con tomate e hinojo / 9,90€
Pídelos si quieres, con un toque picante

DEL MAR

Merluza de pintxo con almejas, en salsa verde con aroma de hierbabuena y texturas de trigueros / 19,5

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 / 16,90

Atún rojo de aguas gaditanas en tres preparaciones (tartar, tatak y marinado) con sus acompañantes / 21,00

Dorada de 1 Kg (2 pax) en dados a la gaditana sobre su espina frita con ali oli d'espelette y crujiente de algas / 39,00

Pescados y Mariscos en función del mercado

DEL CAMPO

Brocheta D.O de 4 cortes ibéricos con hortalizas nacionales (más de 400 gr) / 15,50

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

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

Steak tartar "clásico" con yema de huevo de codorniz y regañas / 18,30

Gran Cachopo asturiano con jamón ibérico y mezcla de quesos / 22,90

Solomillo de cebon con salteado de tirabequés, brevas y reducción de jugo de carne / 19,50

Entrecote de cebón (300 gr) a la parrilla con pimientos de padrón y patatas con pimentón de la Vera / 18,90

Hamburguesa D.O. Suprema 100% natural (sin aditivos ni conservantes) carne de ternera gallega 200gr / 14,50

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

