

Menú festivos y fin de semana

\*Ensalada de pimientos de cristal y ventresca de bonito 🗠 🖋 Ensalada de langostinos, alcachofa frita y Kewpie mayo 😂 🖒 🦋

\*Revuelto de hongos con gambas 😂 🔿 🖋

Fideua de calamar con alioli 🖋 👸 🕜 🗠 😭 🌑 😭

Paella de pescado y marisco 🗠 🕸 😭 😭

Pochas de Sanguesa con almejas 🕸 🔊

Corazón de alcachofa a la parrilla con virutas de jamón.

Vieira rellena gratinada con gambas. 🗠 🕸 🛱 🐧 🦸 🔿

Pata de pulpo a la brasa con pure de patata y pimentón de la Vera (Supl. 4,10€)

Merluza a la parrilla al estilo Orio 🔊

Lomo de bacalao al estilo sidrería 🔊

Sepia a la plancha con ajo, perejil y salsa ponzu 🗢 😭 🐠 🐠

Solomillo de vaca a la plancha con salsa roquefort o pimienta. 👸

Carrillera de cerdo guisada al Oporto con patata morada

Codillo de cerdo al horno con puré y manzana asada

Magret de pato con salsa de Moscatel y frutos rojos

Hamburguesa Angus a la parrilla con patatas y pimientos

Txuleta de vaca (500gr) a la parrilla con patatas y pimientos.

Pastel Vasco con helado de vainilla 🗓 🖋 🔿 🏵

Yogur cremoso artesano de Cantabria 👸

Basque cheese cake con frutos rojos 🗗 🔿

Sorbete de limón 🛭 🖼

Fruta de temporada

Coulant de chocolate con crema inglesa 🖞 🔿 🦋

Helado de cuajada 👸

El menú incluye agua, pan, vino crianza y sidra

\* Estos platos se pueden adaptar para celiacos.

25,90€

IVA Incluido





saludable / sabrosa / sostenible

## información de alérgenos







Frutos secos



Gluten



Lácteos



Huevos



Crustáceos



Sésamo



Soja



Altramuces



**Sulfitos** 



Apio



Cacahuetes



Melocotón



Mostaza



Pescado



Proteína de la leche

