

carta

nuestras Ensaladas

Tosta de Salmón Ahumado con Salsa Tártara 11,00€

Ensalada de Ventresca con Pimientos de Isla 11,00€

Ensalada Cesar de Pollo, Piña y Manzana
Con Queso Fresco 10,00€

Coctel de Aguacates, Cangrejo y Gambas 12,00€

Ensalada de Jamón de Pato con Micuit Caramelizado
y Vinagreta de Frutos Secos (1/2 9,00€) 14,00€

Tartar de Bacalao Skrei al Romesco
con Wakame y Kimchi (1/2 9,00€) 14,00€

Carpaccio de Ceviche de Rape Albardado con Micro-plancton,
Aguacate Confitado y Mejillones (1/2 14,00€) 23,00€

nuestras Cucharas

El Guiso del día 10,00€

La Sopa o Crema del día 10,00€

Crema de Boletus Edulis con Virutas de Foie Gras 16,00€

Sopa Bisquet de Pescados y Mariscos del Cantábrico 15,00€

los Pescados

Pescados del día 14,00€

Lo mejor de la Lonja (precio según Mercado)

Bacalao Confitado con Hongos y Cebolla Roja 16,00€

Taco de Atún Rojo con Micuit y Salsa ligera de Ostras 14,00€

Cachón del Cantábrico Estofado en su Tinta con Arroz Pilaf 15,00€

Bacalao Confitado sobre Morros de Tudanca
y Cebolleta Asada (1/2 12,00€) 20,00€

Merluza al Vapor de Sal y Alga Codium
sobre Nano Arroz Vialone de Wakame 19,00€

Lomo de Lubina Asada
con Pulpo y Boletus a la Prevé de Limón 1/2 13,00€ 21,00€

los Postres

nuestras especialidades

Milhojas de almendras y crema de queso con frambuesa y helado
de arroz con leche 6,00€

Crujiente de Leche Frita y Salsa ligera de Toffee 6,00€

Plumcake de Pan de Leche caramelizado con Helado de
Queso blanco y Pasas 7,00€

Espuma de Arroz con Leche Caramelizada y Helado de Limón 6,00€

Nuestra Crepe Suzette 7,00€

IVA 10% incluido

entradas para Compartir

Terrina de Foie Gras a la Sal
con Tostas de Sobao Pasiego y su Confitura (1/2 10,00€) 16,00€

Pastel de Chicharro Escabechado con Cebolla Roja Caramelizada,
Foie y Sorbete de Tomate (1/2 8,00€) 14,00€

Pulpo Braseado con Espuma de Patata Ahumada
y sus Cristales (1/2 14,00€) 22,00€

Gambas de Huelva a la Parrilla
y Vapor de Sal (1/2 10,00€) 18,00€

Rabas de Calamar Fritas
al Aceite de Oliva (1/2 10,00€) 14,00€

los Arroces

Especialidad de la casa

Arroz Marinero del Señorito
con Vieiras, Mejillones, Langostinos y Gambas 22,00€

Arroz Caldoso de Carabineros 22,00€

Meloso de Boletus con Jugo de Jamón,
Queso Divirín y Huevo Poché 18,00€

las Verduras

La Verdura del día 10,00€

Wok de Verduras de Temporada
con Cigalas y Teriyaki (1/2 12,00€) 18,00€

las Carnes

Rabo de Cebón Estofado con Verduritas 15,00€

Entrecot del Valle de Carriedo con Patatas y Padrones 18,00€

Confit de Pato con Salsa de Uvas 14,00€

Solomillo de Buey Braseado
con Salsa de Trufa Melanosporum 22,00€

Costillar de Lechazo Relleno de sus Mollejas
con Ensalada de Col China y Yogur (1/2 14,00€) 20,00€

Taco de Tudanca a la Parrilla con Panaderas 25,00€

para compartir

Tabla de Quesos de la región
(1/2 7,00€) 13,00€

Degustación de Helados caseros
(avellana, queso, leche merengada) 6,00€

nuestro Postre Estrella

6 Texturas de Chocolate (1/2 9,00€) 16,00€