



Carta

entradas para Compartir

Terrina de foie gras a la sal con tostas de sobao pasiego y su confitura	16,00€
Pastel de chicharro escabechado con cebolla caramelizada, foie y sorbete de su escabeche	14,00€
Pulpo braseado con espuma de patata ahumada y sus cristales	23,00€
Gambas de Huelva a la parrilla y vapor de sal	21,00€
Rabas de calamar fritas al aceite de oliva	14,50€
Anchoas de Santoña, San Filipo sobadas artesanalmente, con pan de cristal	28,00€
Almejas a la sartén o marinera	23,50€
Flor de alcachofas naturales confitadas	16,00€

nuestras Ensaladas

Surtido de ibéricos con queso de Cantabria y frutos secos	14,50€
Ensalada de linguini de sepia con pulpo, langostinos y alioli de mango	11,50€
Pimientos del piquillo con anchoas y vinagreta de tomate	12,00€
Ensalada de jamón de pato con micuit caramelizado y vinagreta de frutos secos	17,50€
Tartar de bacalao Skrei al romesco con wakame y kimchi	14,00€
Carpaccio de ceviche de rape albardado con microplancton, aguacate confitado y mejillones	23,00€
1/2 Ensalada de bogavante en confitura de ciruelas con salsa de erizos de mar	25,50€

nuestras Cucharas

La cuchara del día	10,50€
Crema o sopa del día	10,00€
Crema de boletus edulis con virutas de foie gras	16,00€
Sopa bísquet de pescados y mariscos del cantábrico	17,00€

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	18,50€

las Verduras

La verdura del día	10,50€
Wok de verduras de temporada con cigalas y teriyaki	21,00€

las Carnes

Presa ibérica gratinada con queso curado y boletus al Pedro Ximénez	15,00€
Lomo de ternera de los Valles Pasiegos a la parrilla	16,50€
Magret de pato laminado en salsa de uvas	14,50€
Solomillo de buey braseado con salsa de trufa melanosporum	23,50€
Costillar de lechazo relleno de sus mollejas con ensalada de col china y yogur	21,50€
Taco de Tudanca a la Parrilla con Panaderas	25,00€

los Pescados

Merluza a la marinera con langostinos	17,50€
Corvina a la espalda con verduras naturales	16,00€
Dorada estofada al tomillo fresco con mejillones	16,50€
Bacalao confitado sobre morros de tudanca y cebolleta asada	20,00€
Lomo de lubina asada con pulpo y boletus a la prevé de limón	24,00€
Merluza al vapor de sal y alga codium sobre nano arroz vialone de wakame	19,50€
Lo mejor de la lonja <i>(consulte variedad y precio)</i>	

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€
<i>Nuestra creppe uzette</i>	7,00€

nuestros básicos

Arroz con leche con crujiente de canela	4,00€
Las natillas "de siempre" al aroma de vainilla	3,00€
Leche frita con su canela	4,00€
Flan de huevo al azúcar caramelizado	3,00€
Tocinillo de cielo	4,00€

