

# 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

## 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€

## los Pescados

Atún Rojo Asado con Wakame  
y Jugo Ligero de Ostras 16,00€

Taco de Bacalao Confitado y Encebollado con Boletus 15,50€

Dorada Estofada al Tomillo Fresco  
con Mejillones 16,00€

Lomo de Lubina Asada  
con Pulpo y Boletus a la Prevé de Limón 24,00€

Bacalao Confitado sobre Morros de Tudanca  
y Cebolleta Asada 20,00€

Merluza al Vapor de Sal y Alga codium  
sobre nano Arroz Vialone de Wakame 19,50€

Lo mejor de la Lonja *(precio según Mercado)*

## 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€*

## nuestras Ensaladas

Surtido de Ibéricos con Quesucos de Cantabria 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 Micro-Plancton, Aguacate Confitado y Mejillones 23,00€

1/2 Ensalada de Bogavante en Confitura de Ciruelas  
con Salsa de Erizos de Mar 25,50€

## las Verduras

Verdura del día 10,50€

Wok de Verduras de Temporada  
con Cigalas y Teriyaki 21,00€

## nuestras Cucharas

Guiso 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€

## las Carnes

Timbal de Secreto Ibérico y Manzana Asada  
con Pack Choi al Pedro Ximénez  
y Vinagreta de Frutos Secos 17,50€

Preso Ibérica Gratinada  
con Queso Curado y Boletus al Pedro Ximénez 15,00€

Lomo de Ternera de los Valles Pasiegos a la Plancha 17,50€

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€