





*Carta de platos  
para Recoger*



**Take away**

*Los pedidos se deben hacer con antelación mínima de 1 día.  
Se le confirmará la hora y el lugar de recogida, para que sea  
de forma escalonada.*



# Entradas

Jamón ibérico cortado a cuchillo ( 110 gr.)	19,00€
Terrina de hígado de pato a la sal con sus tostas de sobao pasiego	16,00€
Pastel de mariscos con salsa de oricios y langostinos	9,00€
Salpicón de marisco (rape, langostinos, pulpo, mejillones y gambas) con su vinagreta	15,00€
Pulpo braseado con crema de patata ahumada	20,00€
Ensalada de jamón ibérico y foie con manzana asada y vinagreta de frutos secos	14,00€
Ensalada de cecina de vacuno con queso de cabra caramelizado	12,00€

# Arroz y Paellas (mínimo 2 raciones)

Paella de verduras (posibilidad de gratinarla)	12,00€
Paella de marisco (almejas, mejillones, langostinos, gambas, rape y calamares)	18,00€
Arroz negro con calamares	12,00€

Precios por ración. IVA incluido





## Pescados

Merluza rellena de centollo con gambas y almejas	16,00€
Lomo de lubina asada con pulpo y vinagreta de trufas	22,00€
Bacalao confitado sobre morros de Tudanca	16,00€
Pescado del día al horno con patatas panadera	Precio según mercado

## Carnes

Milhojas de solomillo y foie en salsa de trufas con patatas fondant	21,00€
Presa ibérica gratinada con queso curado y boletus al Pedro Ximénez	14,00€
Carrilleras ibéricas con salsa de mostaza a la antigua	14,00€
Paletilla de lechal confitada con verduritas naturales	16,00€

## Postres

Helados caseros (500 ml.) yogur, avellana, queso o leche merengada	10,00€
Leche frita	4,00€
Arroz con leche	4,00€

Precios por ración. IVA incluido

