

Carta de invierno

" Y me han dolido los cuchillos de esta mesa en todo el paladar.
El yantar de estas mesas así, en que se prueba amor ajeno en vez del propio amor."

Cesar Vallejo. Trilce.

Especialidades de la casa

Morcilla de arroz de Burgos, frita con piquillos confitados al ajillo

Croquetas (8 u) (Jamón Ibérico /Chipirón)



Queso trufado al aceite de miel y piñones con pan tostado



Huevos de corral en sartén ,mousse de hongos y foie, Trufa de Soria



Cecina de León macerada en aceite de oliva de la casa

Cogollos de cardo con almendras a la crema de vermouth italiano



Gamba roja a la plancha con un toque de lima fresca (12 u)



Jamón ibérico de bellota con emulsión de tomate y aceite de la casa (100gr)

Ensaladas

Mixta (lechuga, tomate , cebolleta , atún, queso)



Micológica (Lechuga , tomate, cebolleta, boletus, coulis de frutos rojos)

Pescados

Merluza a la romana con ali – olí y croquetas de chipirón



Bacalao sobre tomatitos de la huerta y piñones salteados al ajillo



Rodaballo salvaje en bilbaína, y su guarnición del día



CARNES

Entrecot de ternera con patatas fritas y piquillos confitados al ajillo

Chuletillas de cordero lechal con patatas fritas

Chuleta de lomo de vaca, patatas fritas, pimientos verdes (500 gr)

Solomillo de vaca, crema de boletus y reducción de Pedro Ximenez



Postres

Yogourth Griego con confitura casera de frutos rojos



Helados y sorbetes artesanos hechos en casa :



**** El sorbete libre de alérgenos , el helado dependiendo de sabor que se elija ****

Tarta de queso, helado artesano de galleta y coulis de frutos rojos



Brownie artesano templado de chocolate con sorbete de cítricos



Café Escoces (Café espresso +whisky+ helado de vainilla)



Leyenda de Alérgenos

