



ENTRANTES Y PLATOS FRÍOS PARA COMPARTIR

- Ensalada de burrata, sardina ahumada, tomates semisecos, pesto y piñones 🍷🍷🍷🍷 18,50€
- Ensalada templada de espinacas, champiñón, bacon y huevo poché 🍷🍷 17,50€
- Carpaccio de gambas con vinagreta de tomate 🍷🍷.. 16,00€
- Carpaccio de ternera, crema de queso y pesto de rúcula 🍷🍷 13,00€
- Sardinas ahumadas con tomatitos italianos 🍷🍷 19,90€
- Gambones con salsa de puerros al azafrán 🍷🍷🍷 20,00€
- Steak tartar tradicional 🍷🍷 19,90€

ENTRANTES Y PLATOS CALIENTES PARA COMPARTIR

- Croquetas artesanas 12,00€
o de Carabinero 🍷🍷🍷🍷
o de Sepia 🍷🍷🍷🍷
o de Cecina 🍷🍷🍷🍷
- Calamares en tempura con mayonesa cítrica 🍷🍷🍷🍷 13,00€
- Empanadillas de cecina, queso de cabra y pimiento del piquillo confitado 🍷🍷🍷 8,80€
- Alitas de pollo con patatas fritas 🍷 11,00€
- Pulpo a la sartén, cremoso de patata y aceite de pimentón 22,50€
- Risotto trufado, boletus y parmesano 🍷🍷 16,00€
- Nuestras famosas patatas con ali-oli mercado 🍷 8,00€



NUESTRAS TABLAS

- Tabla de cecina i.g.p.  18,00€
- Jamón de Bellota cortado a cuchillo  19,90€
- Tabla de quesos artesanos de león   16,50€

PESCADOS

- Bacalao confitado y guisote de garbanzos e ibérico  21,00€
- Rodaballo a la plancha sobre risotto de gambones    .. 25,00€
- Otros pescados (consultar)

CARNES

- Carrillera de ternera a baja temperatura
con chutney de mango    20,50€
- Taco de lechazo a 63º con patata
especiada al romero    20,50€
- Solomillo “La Finca”, plancha o al ajo tostado,
patata delux y pimientos del padrón   29,90€
- Secreto ibérico en 2 cocciones,
patata confitada, manzana e hinojo  21,00€

ALÉRGENOS



Apio



Moluscos



Crustáceos



Con cáscara



Soja



Gluten



Mostaza



Huevos



Cacahuets



Sulfitos



Pescado



Sésamo



Leche



Altramuces



POSTRES

Sopa de chocolate blanco con helado de fruta de la pasión	  	6,00€
Crema de limón y helado de canela	 	5,50€
Yogur griego artesano y coulis de frutos rojos	 	5,50€
Brownie 2 chocolates	   	6,00€
Torrija caramelizada con helado de canela	   	6,50€
Helados artesanos	  	5,50€
Flan de nata con helado de mascarpone	  	6,00€

ALÉRGENOS



Apio



Moluscos



Crustáceos



Con cáscara



Soja



Gluten



Mostaza



Huevos



Cacahuetes



Sulfitos



Pescado



Sésamo



Leche



Altramuces



NUESTRA CARTA DE VINOS

TINTOS

D.O. Ribera del Duero Tomás Postigo (3º año)	43€
D.O. Ribera del Duero Dehesa de los Canónigos	32€
D.O. Ribera del Duero Pago Capellanes (Roble)	25€
D.O. Ribera del Duero Protos (2020)	30€
D.O. Rioja Remelluri	34€
D.O. Rioja Izadi selección	23€
D.O. Rioja Baigorri	21€
D.O. Castilla y León Abadía Retuerta	36€
D.O. León Carroleón	26€
D.O. León Gamonal	19€
D.O. Bierzo Hombros	23€
D.O. Bierzo Ultreia St. Jacques	23€
D.O. Bierzo Tilenus (Roble).....	19€
D.O. Bierzo Cepas Viejas	23€
D.O. Toro Prima	21€

ROSADOS

D.O. León Prieto Picudo Gurdos	19€
D.O. León Prieto Picudo Pardevalles Rosado	14€

BLANCOS

D.O. León Albarín Demonauta	25€
D.O. León Albarín Pardevalles	16€
D.O. León Albarín Kyra	25€
D.O. Rueda José Pariente	19€
D.O. Godello Bierzo Casar de Burbia	21€
D.O. Rías Baixas Gran Bazán Verde	22€
D.O. Rías Baixas Fillaboa	26€

CAVA

Gramona La Cuvee Reserva Brut	30€
Juve Camps	32€

CHAMPAGNE

Mumm	55€
Bollinger	75€