

# Carta

## Entrantes pensados para compartir:

- Cecina de Babilla con aceite arbequina y queso de oveja 14,00€
- Huevos rotos con patatas y trufa negra 12,00€
- Sashimi de atún rojo, ensalada de arroz y brotes 13,00€
- Vieiras con foie 18,00€
- Gamba roja listada a la plancha 18,00€
- Ensalada de brotes y codorniz escabechada 9,50€
- Verdinas con verduras y boletus 10,00€
- Setas de temporada consultar disponibilidad

## Pescados

- Ancas de rana de temporada 25,00€
- Lomo de bacalao "alta curación" al modo de León 18,00€€
- Milhojas de Bacalao confitado, aros de cebolla y puerro asado 18,00€
- Lomo de Merluza al horno con tomates asados y patatas panadera 17,00€
- Atún rojo a la plancha con pimientos del Bierzo 17,00€
- (Consultar otros pescados)

## Carnes

- Solomillo de Buey, ensalada de arroz y espárragos verdes con panceta 19,00€
- Lomo bajo de buey 19,00€
- Rabo de Buey estofado con boletus 16,00€
- Lomo alto de Buey (2 Pax) 45,00€/€ el kg
- Botillo completo por encargo (2 pax) 22,00€

Consulte tabla de alérgenos a nuestro personal si fuese necesario

## MENU – CARTA DE VERANO

### ENTRANTES

- Tartar de atún rojo y arroz salvaje
- Croquetas de cecina y rollitos de calabacín y queso
- Tosta de escalibada con pimientos del Bierzo y boquerones
- Mix de setas con huevos rotos y patatas paja
- Ensalada de queso de Ambasmestas y cebolla caramelizada

### PLATO PRINCIPAL

- Merluza a la cazuela
- Pescado azul horneado
- Hamburguesa de Buey con aliño de ajo negro
- Solomillo de ibérico a la pimienta
- Entrecot de Vacuno

Postres y vino de la casa

Precio: 24,00€

## MENÚ EJECUTIVO JUNIO (SOLO MEDIODIA)

- Revuelto de setas y espárragos verdes
- Ensaladilla rusa con gambas y pimientos del Bierzo
- Salteado de garbanzos pico pardal con verduras y jamón
  - Escalopines de ternera a la pimienta/ o queso
  - Fish & chips
  - Turnedo de solomillo con torreznos y pure de patata rebozado

Postre y vino de la casa

Precio: 17,00