



Entrantes / Starters

Jamón Ibérico de Bellota con "pa amb tomàquet"	20,00 €
<i>Acorn fed Iberian Spanish ham with tomato spread toast</i>	
Cecina de León con almendras tostadas y aceite de Arbequina	12,00 €
<i>Cured meat from León with toasted almonds and Arbequina oil</i>	
Tabla de quesos (Idiazábal, manchego, rulo de cabra y parmesano)	12,00 €
<i>Assorted cheese platter (Idiazábal, manchego, goat cheese roller, parmesan)</i>	
Croquetas caseras de jamón y chipirones	8,50 €
<i>Homemade croquettes of ham and baby squid</i>	
Sopa de cebolla con sus tostas al gratén	8,50 €
<i>Traditional onion soup with toasts au gratin</i>	
Huevos rotos con jamón ibérico	9,50 €
<i>Fried eggs with Iberian cured ham</i>	
Ensalada de brotes con jamón de pato, nueces y tomates secos	9,00 €
<i>Sprout salad with duck ham, nuts and dried tomatoes</i>	
Parpadelles Boloñesa con parmesano y aroma de albahaca	9,00 €
<i>Parpadelles Bolognese with parmesan and flavored with basil</i>	
Cardos de invierno con berberechos y su salsa verde	10,00 €
<i>Winter thistles with cockles and its green sauce</i>	
Setas escabechadas sobre galleta de hojaldre y puerro	12,00 €
<i>Pickled mushrooms over biscuit pastry and leek</i>	

Carne y Pescado / Meat & Fish

Rodaballo a la plancha con salsa de pimientos amarillos y concassé de tomate	18,00 €
<i>Grilled turbot with yellow pepper sauce and concassé of tomatoes</i>	
Bacalao en tempura de tinta de calamar y verduras de estación	16,00 €
<i>Codfish in tempura of squid ink and seasonal vegetables</i>	
Muslo de pintada rellena de foie y castañas asadas con salsa perigaux	16,00 €
<i>Stuffed guinea-fowl with foie and roasted chestnuts and sauce perigaux</i>	
Entrecote de cebón con patatas paja y setas	18,00 €
<i>Tenderloin entrecote with crispy straw potatoes</i>	

Postres / Desserts

Ensalada de frutas de temporada	5,00 €
<i>Seasonal Fruit salad</i>	
Surtido de helados	5,50 €
<i>Homemade ice cream</i>	
Surtido de Sorbetes	5,50 €
<i>Selection of sorbets</i>	
Coulant de chocolate con helado de vainilla	6,50 €
<i>Chocolate coulant with vanilla ice cream</i>	
Crumble de manzana y albaricoque con helado de avellanas	6,50 €
<i>Apple and apricot crumble with and hazelnuts ice cream</i>	



IVA incluido / VAT included

Horario del restaurante de Lunes a Viernes de 10:00 a 23:00 horas Monday to Friday: 10:00 to 23:00 hours
Sábados, Domingos y festivos de 12:00 a 23:00 horas Saturdays, Sundays and holidays: 12:00 to 23:00 hours