

LA MEJOR MANERA DE CONOCER NUESTRA COCINA ES A TRAVES DE NUESTROS MENUS

LOS MENUS SE SERVIRAN A MESA COMPLETA
LOS MENUS SE SERVIRAN HASTA DE LAS 15:00 Y HASTA LAS 23:00
(LOS MENUS ESTAN SUJETOS A CAMBIOS)

**MENU EXPERIENCIA (42€)
(MARIDAJE 20€)**

**EN CONSTANTE EVOLUCION ADAPTANDONOS SIEMPRE A LA TEMPORALIDAD DEL PRODUCTO DANDO
PROTAGONISMO A NUESTRO ENTORNO**

PANES Y ACEITE DEL BIERZO
BREAD AND OIL

APERITIVOS
VERMUTH, ACEITUNA, MEJILLON
QUESO, TRUCHA, REMOLACHA
PARFAIT Y ANCHOA
CROQUETA DE CECINA

GAZPACHO, VERDEL Y CEREZAS
GAZPACHO, FISH AND CHERRY

ARROZ, GALLO Y CALAMAR
CHICKEN AND SQUID RICE

PESCADO DEL DIA
FISH OF THE DAY

ROYAL DE CODORNIZ
QUAIL

MARATONKA
PASION FRUIT

BONIATO, COCO, RON
SWEET POTATO COCONUT AND RUM

PEQUEÑOS DULCES

LA MEJOR MANERA DE CONOCER NUESTRA COCINA ES A TRAVES DE NUESTROS MENUS

LOS MENUS SE SERVIRAN A MESA COMPLETA
LOS MENUS SE SERVIRAN HASTA DE LAS 15:00 Y HASTA LAS 23:00
(LOS MENUS ESTAN SUJETOS A CAMBIOS)

GRAN MENU (54€)
(MARIDAJE 24€)

**UN RECORRIDO POR NUESTRA COCINA DONDE ENCONTRAREMOS PLATOS EMBLEMATICOS DE
NUESTRA CASA Y NUEVAS CREACIONES**

PANES Y ACEITE DEL BIERZO
BREAD AND OIL

APERITIVOS
VERMUTH, ACEITUNA, MEJILLON
CEVICHE DE GAMBA
QUESO, TRUCHA, REMOLACHA
PARFAIT Y ANCHOA
CROQUETA DE CECINA

GAZPACHO, VERDEL Y CEREZA
GAZPACHO, FISH AND CHERRY

ESPARRAGO, SETA, JAMON IBERICO
JAM, ASPARRAGUS AND MUSHROOM

COCIDO MARAGATO
TIPYCAL DISH

ARROZ DE CARACOLES
SNAILS RICE

MERLUZA, PIMIENTO ASADO DEL BIERZO, CEBOLLINO
BREADED HAKE, RED PEPPER BROTH AND CHIVES

CIERVO
DEER

YEMA DE MONJA
PASION FRUIT

LA SETA
CHOCOLATE, CARAMEL AND FRESH MILK

PEQUEÑOS DULCES

LA CARTA...

TO START...

ENTRADAS

CECINA DE CEBON Y QUESO DE OVEJA DE LEON / CURED MEAT, SHEEP CHEESE AND TRUFFLE	14€
ENSALADA DE CODORNIZ Y SETAS EN ESCABECHE CON VINAGRETA DE FRUTOS SECOS Y MANZANA DEL BIERZO / QUAIL SALAD AND MUSHROOMS IN ESCABECHE	12€
FOIE, PAN DE ESPECIAS, YOGUR Y PERA DEL BIERZO / FOIE, YOGURT, PEAR AND BREAD OF SPICES	15€
CROQUETAS DE CECINA (6UD) / CURED MEAT CROQUETTES	12€
GAZPACHO, VERDEL, CEREZAS Y ALBAHACA	
NUESTROS ARROCES... / OUR RICE...	S.M

PRINCIPALES

PESCADO DEL DIA... / FISH TODAY...	S.M
MERLUZA EN TEMPURA, PIMIENTO ASADO DEL BIERZO Y CEBOLLINO / BREADED HAKE, RED PEPPER BROTH AND CHIVES	21€
ROYAL DE CODORNIZ / ROYAL QUAIL	
PALETILLA DE LECHAZO CON COUS COUS ARABE / SHOULDER OF LAMB WITH COUS COUS	26€
SOLOMILLO DE CIERVO CON SALSA BORSCH Y MINI VERDURAS / DEER WITH BEETROOT AND VEGETABLES	25€
LOMO DE VACA PATATAS Y PIMIENTOS DEL BIERZO / BEEF, WITH POTATOES AND PEPPERS	28€

MENU DE MERCADO

19,90€

(COMIDAS DE MIERCOLES A VIERNES)

NUESTRO MENU DE MERCADO NACE PARA SATISFACER TODOS LOS PALADARES, UNIENDO TRADICION Y VANGUARDIA EN UN MISMO MENU APROVECHANDO EL PRODUCTO ESTACIONAL DE NUESTRO ENTORNO

SNACK DE BIENVENIDA

+

APERITIVO

+

PRIMERO

(a elegir)

+

SEGUNDO

(a elegir)

+

POSTRE

O

CAFÉ O INFUSION MAS PEQUEÑOS DULCES

INCLUYE PAN, AGUA, CERVEZA O COPA DE VINO

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

TENEMOS INFORMACION SOBRE ALERGENOS A SU DISPOSICION

SERVICIO DE PAN 1,5€

HORA DE CIERRE DEL COMEDOR 18:00 EN HORARIO DE MEDIO DIA

Y 1:30 EN HORARIO DE NOCHE