

CARTA

ENTRANTES FRÍOS

- Jamón ibérico con pan de coca . **22€**
- Anchoas del Cantábrico 000 . **3€/filete**
- Foie mi cuit hecho en casa . **18€**
- Ensalada de alcachofas, tomate seco, almendra y jamón ibérico . **15€**
- Xatonada estil Aliaga . **18€**
- Canelón frío de salmón marinado con aguacate y crema de yogur y cítrico . **12€**
- Burrata con tartar de tomate, remolacha y aguacate con pesto de espinacas y piñones tostados . **18€**
- Tomate de agricultura ecológica con ventresca de atún confitada en casa, cebolla y piparras . **15€**
- Tomate de agricultura ecológica con anchoas del Cantábrico . **20€**

ENTRANTES CALIENTES

- Croquetas Aliaga . **2€/ UNIDAD**
- Croquetas de cabrales y miel . **2€/ UNIDAD**
- Croquetas de hongos . **2€/ UNIDAD**
- Carxofes fregidetes . **10.50€**
- Nuestras bravas . **6€**
- Pulpo a la Gallega . **18€**
- Pan de coca con tomate de sucar . **2,70€**
- Ración pan ecológico . **2,50€**

ARROCES

- Arroz de bogavante seco o caldoso . **24€**
- Arroz de montaña . **17.50€**
- Arroz de conejo con alcachofas . **20€**

DE MAR

- Pulpo de roca con "trinxat de la Cerdanya" y corteza de cerdo . **19€**
- Tartar de atún bluefin . **23€**
- Sapito del Cantabrico . **25€**
- Morro de bacalao a la catalana con pasas y piñones . **25€**
- Morro de bacalao con crema de erizos . **25€**

DE LA TIERRA

- Magret de pato con salsa oporto y melocotón . **18€**
- Meloso de ternera con parmentier de patata . **20€**
- Steak tartar al jerez . **25€**
- Filete de ternera a la brasa . **25€**
- Txuletón a la brasa de larga maduración y sabor intenso . **65€/ Kg**

IVA incluido. Si tienes alguna alergia o intolerancia comunícaselo al camarero/a
Incremento terraza: 10%

