

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€**

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€**

Carpacio de salmón marinado con aguacate, cítricos y eneldo. **14€**

Ensalada de sardina ahumada, fresas, requesón y vinagreta de avellana. **15€**

Ensalada de quinoa, esparrago verde, salmón marinado, mango, xerris y vinagreta de mostaza antigua y miel. **15€**

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€**

ARROCES

Arroz de bogavante seco o caldoso. **24€**

Arroz de montaña. **17,50€**

Arroz de conejo con alcachofas. **20€**

DE MAR

Tartar de atún bluefin. **25€**

Merluza de palangre estilo Orio. **22€**

Sapito del Cantábrico. **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. **19,50€**

Meloso de ternera con parmentier de patata. **20€**

Steak tartar al Jerez. **25€**

Filete de ternera a la brasa. **25€**

Chuletón a la brasa de larga maduración y sabor intenso. **65€/ Kg**

Pan de coca con tomate. **2,70€**

Ración de pan ecológico. **2,50€**

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



CASA ALIAGA
RESTAURANT ~ CAFETERIA