





CARTA



ENTRANTS FREDS


Pernil ibèric amb pa de coca. **22€** 




Anxoves del Cantàbric 000. **3€/filet** 

Foie mi cuit fet a casa. **24€**   




Burrata amb tartar de tomàquet, remolatxa i alvocat amb pesto d'espínacs i pinyons torrats. **18€**    

Tomàquet del nostre hort d'agricultura biodinàmica amb ventresca de tonyina confitada a casa, ceba i piparres. **17€**  

Tomàquet del nostre hort d'agricultura biodinàmica amb anxoves del Cantàbric. **22€** 

Carpaccio de salmó marinat amb alvocat, cítrics i anet. **14€**   

Amanida de sardina fumada, maduixes, mató i vinagreta d'avellana. **16€**    

Amanida de quinoa, espàrrecs verds, salmó marinat, préssec, tomàquet xerri i vinagreta de mostassa antiga i mel. **15€**   

ENTRANTS CALENTS






Croquetes Aliaga. **2€/UNITAT**     

Croquetes de cabrales i mel. **2€/UNITAT**    

Croquetes de ceps. **2€/UNITAT**     

Les nostres braves. **6€** 



ARROSSOS

Arròs de llamàntol sec o caldós. **24€**     

Arròs de muntanya. **17,50€**  






Arròs de conill **20€**  

DEL MAR

Sapito del Cantàbric a l'estil Orio. **25€**  

Lluç de palangre estil Orio. **22€**    

Tartar de tonyina bluefin. **25€**

Morro de bacallà a la catalana amb panses i pinyons. **25€**     

Morro de bacallà amb crema d'erçons. **25€**      

DE LA TERRA

Melós de vedella amb parmentier de patata. **20€**    

Steak tartar al xerès. **25€**     

Filet de vedella a la brasa. **25€**

Txuletó de bou a la brasa de llarga maduració i sabor intens. **65€/Kg**

Pa de coca amb tomàquet. **2,90€** 

Ració pa ecològic. **2,50€** 

IVA inclòs. Si teniu alguna alergia o intolerància, comuniquem-ho al cambrer/a
Increment terrassa: 10%







CARTA



ENTRANTES FRÍOS


Jamón ibérico con pan de coca. **22€** 




Anchoas del Cantábrico 000. **3€/filete** 


Foie mi cuit hecho en casa. **24€**   





Burrata con tartar de tomate, remolacha y aguacate con pesto de espinacas y piñones tostados. **18€**    

Tomate de nuestro huerto de agricultura biodinámica con ventresca de atún confitada en casa, cebolla y piparras. **17€**  

Tomate de nuestro huerto de agricultura biodinámica con anchoas del Cantábrico. **22€** 

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

Ensalada de sardina ahumada, fresas, requesón y vinagreta de avellana. **16€**    

Ensalada de quinoa, espárrago 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**    

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 estilo Orio. **25€**

Morro de bacalao a la catalana con pasas y piñones. **25€**     

Morro de bacalao con crema de erizos. **25€**

DE LA TIERRA

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. **2,90€** 

Ración de pan ecológico. **2,50€** 

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

