

















ENSALADAS

- De jamón con queso de cabra, frutas, verduras y frutos secos 15€
- De carpaccio de bacalao sobre base de tomate, naranja, sésamo y frutos secos 16€
- De queso burrata con corona de trufa, base de tomate, rúcula y pera 14€ 

NUESTROS PLATOS

- Torrezno de Soria 2,2€ 
- Pincho de bacalao de la abuela Rosa 1,80€
- Patatas con salsa cremosa de chili picante 5,50€  
- Rabas de chipirón 10€
- Croquetas variadas de queso de Cabrales, bacalao y jamón 9€
- Cecina de León con virutas de foie y cebolla caramelizada 12€ 
- Jamón ibérico de Guijuelo 20€ 
- Plato de embutidos ibéricos 16€ 
- Parrillada de 13 verduras 16€  
- Cazuela de callos 10€
- Arroz (mín. 2 personas, sólo a mediodía) :
 - A banda 10€/Persona
 - Negro 10€/Persona
 - Señorito 12€/Persona
 - De marisco 12€/Persona
 - Valenciano 10€/Persona
- Milhojas de morcilla de Cervera con mermelada de pimientos 12€
- Pulpo sobre mayonesa de pimentón con aceite arbequina 20€ 
- Gambas de Huelva 16€ 
- Chuleta de carne roja Txoguitxu 45€/kg 
- Entrecot de Ternera de Cervera 35€/Kg 
- Bacalao con mayonesa de ajo negro, aceituna negra y jugo de pimiento rojo 20€ 
- Pescado del día (pregunte a su camarero)
- Cuarto de lechazo I.G.P Castilla y León 42€ 

POSTRES

- Tarta de queso, acompañada con mermelada de grosellas rojas 5,50€
- Pacochoc: cremoso de cobertura negra 70%, crujiente de caramelo y mousse de chocolate blanco 5,00€
- Mousse de yogur en teja de naranja acompañada de coulis de frambuesa 5,50€
- Mix de helados, tres bolas a elegir: Chocolate, vainilla, nata y frambuesa 4,50€
- Helado de jengibre y sésamo 5,00€
- Tiramisú Taxus: Streussel de cacao, café, mousse de mascarpone y azúcar mascabado 6,00€