

**ENTRADAS**

<b>Tempura de verdura con crema de vinagre balsamico</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Ensalada de langostinos con pimientos de piquillo y vinagreta de mango</b>	<b>15,50€</b>
<b>Ensalada de queso de cabra sobre pisto con vinagreta de miel</b>	<b>12,50 €</b>
<b>Carpaccio de cecina de vaca con aceite de oliva y reducción de vino marsala</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Terrina de hígado de pato hecha en casa con salsa de oporto</b>	<b>18,75 €</b>
<b>Huevos revueltos con erizos y trigueros</b>	<b>11,50 €</b>
<b>Brick de morcilla con salsa de lentejas y boletus</b>	<b>11,50 €</b>
<b>Croquetas de carabinero (unidad)</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Tosta de ventresca con sobores de tomate y ali-oli (unidad)</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Patata asada gratinada con salmón y queso emmental</b>	<b>11,50 €</b>

**Pan, mantequilla y dulces 2,25 €**

**7% IVA. NO INCLUIDO**

**PESCADO**

<b>Bacalao desalado sobre fondo de patatas panadera</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Vieiras gratinadas al vino txacoli</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Txipirones estofados con cebolla, pimiento y boletus</b>	<b>14,75 €</b>
<b>Rapito al horno con arroz negro y salsa americana</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Estofado de langostinos con verduras y tomate agridulce</b>	<b>16,50 €</b>
<b>Lasaña verde de carabineros y setas</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Kokotxas de merluza a la romana o en salsa verde</b>	<b>18,50 €</b>

**CARNES**

<b>Manita de cerdo rellena de cordero a la mostaza antigua</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Suprema de pularda rellena de foie, piñones y orejones</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Milhojas de rabo de toro sobre puré de patatas</b>	<b>15,75 €</b>
<b>Mollejas de cordero salteadas con fritura de verduras</b>	<b>16,75 €</b>
<b>Escalopines de solomillo con salsa bordalesa</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Riñones de cordero a la plancha</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Centro de solomillo con foie y salsa de queso idiazabal</b>	<b>19,75 €</b>
<b>Callos a la Madrileña</b>	<b>13,75 €</b>
<b>Steak tartare con patatas paja</b>	<b>18,50 €</b>

**Rogamos nos disculpen si no podemos servirle algunos de los platos reseñados ya que dependemos de los productos frescos de temporada**

**POSTRES**

<b>Milhojas de manzana con salsa de albaricoque</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Biscuit de nueces con membrillo sobre fondo de chocolate</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Vaso de mousse de mora con helado de queso de oveja</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Hojas de chocolate blanco con mascarpone y frutos rojos</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Panacotta con gelatina de maracuya</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Natillas hechas en casa</b>	<b>5,25 €</b>
<b>Coronel con vodka o cava</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Helados variados</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Variado de repostería</b>	<b>7,00 €</b>

**Para disfrutar con el postre**

**Vinos dulces**

<b>Tokaji Aszu 6 Puttonyos</b>	<b>11,00€</b>
<b>Ochoa Moscatel</b>	<b>4,00€</b>

**Benjamine**

<b>Cava- Jueve &amp; Camps</b>	<b>11,00€</b>
<b>Champagne Vieve Clicquot</b>	<b>15,00€</b>

<b>Oporto Taylor ´s 10 años</b>	<b>6,50€</b>
---------------------------------	--------------

<b>Pedro Ximenez Lustau</b>	<b>3,50€</b>
-----------------------------	--------------

## Cafe & Tea

### Cafes

Café solo	2,00
Café con leche	2,00
<i>Leche semidesnatada o Soja</i>	
Capuchino	2,25
Carajillo	3,00
Café Irlandes	4,50
Café Jamaicano	4,50
Café Escoces	4,50

### Te's

#### Te Verdes

Menta

Cereza Japonesa

Jasmin

#### Te Rojo

#### Te Negro

Celyon

Mil y una flores

#### Infusiones y Rooibos

Poleo, Tila, Manzanilla 2,00

Body & Soul 2,25

Herbal blend 2,25

Rooibos 2,25

*Floral de desierto, tiramisú & Vanille*