



Una COCINA innovadora, a la vez que tradicional, que trabaja con los mejores y más frescos productos de nuestra tierra, generando nuevas ideas y nuevas texturas.

ENTRANTES FRIOS

<i>Turrón de foie, golosinas cítricas y frutos secos</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Cecina de vacuno raza "Simmenthal" con lascas de queso lebaniego y AOVE</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Ensalada templada de vieira con vinagreta cítrica y guacamole</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Jamón Ibérico puro de bellota "5 Jotas"</i>	<i>28,00 €</i>

ENTRANTES CALIENTES

<i>Puerros de los valles pasiegos, con "carbonata" ahumada</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Ravioli de cigala al fumet de trufa y verduritas noisette</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Arroz negro con langostinos y ali-oli de lima</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Alcachofas confitadas con crema de hongos y foie micuit</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Croquetas cremosas de leche fresca de "Cudaña"</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Rabas de calamar con mahonesa de ajo negro</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Saquito crujiente de queso, puerros y langostinos</i>	<i>16,00 €</i>

Todos los precios incluyen el IVA del 10%



PESCADOS

<i>Lubina asada con su colágeno y vegetales rústicos en aceite de perejil</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Merluza fresca en salsa verde yodada</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Bacalao a la montañesa y su pil pil</i>	<i>25,00 €</i>

CARNES

<i>Solomillo al gratén de queso Divirín con toffee de cebolla y jugo reducido</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Medallón de rabo de vaca braseado, foie caramelizado y puré de apionabo trufado</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Laminado de carne roja con pimientos de Isla y patatas asadas</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Presa Ibérica al carbón con verduras salteadas al wok</i>	<i>22,00 €</i>

****Consultar por opciones veganas***

**** Es recomendable avisar al maitre con antelación de alergias o intolerancias alimentarias entre los comensales***

Todos los precios incluyen el IVA del 10%



POSTRES

<i>Brioche con mascarpone y helado de café</i>	7,90 €
<i>Milhojas de chocolate con sorbete de mandarina</i>	8,50 €
<i>Helado de queso, chutney de tamarindo y crujiente de chocolate blanco</i>	7,90 €
<i>Crema cuajada de queso fresco con helado de leche merengada y frutos rojos</i>	7,90 €