

Alérgenos

<i>Cecina premium de León con aceite de oliva virgen extra</i>	<i>14€ 1/2 8€</i>	
<i>Nuestra selección de quesos</i>	<i>16€ 1/2 9€</i>	<i>(7.8)</i>
<i>Croquetas de cecina y queso de cabra</i>	<i>12€ /6 und</i>	<i>(1.3.7)</i>
<i>Croquetas de gambas</i>	<i>12€ /6 und</i>	<i>(1.2.3.4.7)</i>
<i>Tartar de atún rojo de almadraba y alga nori</i>		
<i>en tempura</i>	<i>18€ 1/2 10€</i>	<i>(1.4.6.10.11.12)</i>
<i>Ensaladilla de bonito confitado, langostinos y piparras</i>	<i>14€ 1/2 8€</i>	<i>(2.3.4.12)</i>
<i>Gyozas de txangurro, mahonesa de kimchi y huevas</i>		
<i>de tobiko</i>	<i>12€ / 4 und</i>	<i>(1.2.3.4.6.11.12)</i>
<i>Caramelos de morcilla con manzana, nueces y cítricos</i>	<i>9€/ 6 und</i>	<i>(1.3.8)</i>
<i>Arroz cremoso de shiitake, mollejas de pato y</i>		
<i>parmesano con emulsión de azafrán</i>	<i>16€ 1/2 9€</i>	<i>(3.7)</i>
<i>Sashimi de vieiras con noisette de coliflor y</i>		
<i>toques cítricos</i>	<i>15€ 1/2 9€</i>	<i>(6.7.11.14)</i>
<i>Salteado de verduras de temporada con romesco</i>	<i>14€ 1/2 8€</i>	<i>(1.7.8.12)</i>
<i>Bacalao asado sobre crema de boletus a la burgalesa</i>		
<i>y velo de panceta ibérica</i>	<i>20€ 1/2 12€</i>	<i>(4.12)</i>
<i>Merluza de pincho del Cantábrico al pil pil marino con</i>		
<i>mejillones de roca</i>	<i>23€ 1/2 14€</i>	<i>(4.14)</i>
<i>Tataki de bonito, ajoblanco tostado y cebolla confitada</i>	<i>18€ 1/2 10€</i>	<i>(1.4.8.11.12)</i>
<i>Rabo de vacuno deshuesado al vino tinto y tubérculos</i>	<i>20€</i>	<i>(7.12)</i>
<i>Jarrete de lechazo confitado a la naranja sobre</i>		
<i>berenjena a la llama</i>	<i>19 €</i>	
<i>Lomo de ciervo, salsa de chalotas y grosellas</i>	<i>20€ 1/2 12€</i>	<i>(7.12)</i>
<i>Codorniz laqueada sobre falso risotto de trigo,</i>		
<i>maíz y parmesano</i>	<i>16€</i>	<i>(1.6.7.12)</i>
<i>Guiso de callos de ternera a la burgalesa</i>	<i>15€</i>	
<i>Chuleta de Simmental al corte con pimientos de Padrón</i>	<i>56€/kg</i>	<i>(1)</i>

Servicio y pan 2€

