

MENÚ



NUESTROS PLATOS DE CUCHARA

- Crema de verduras asadas "Vellutata" 5
- Gazpacho 4

ENTRANTES CALIENTES

- Setas al horno de leña 8
- Croquetas casera 7.5
- Queso ahumado a la plancha con mermelada casera 8.5
- Polenta y queso azul servido con nuestra "Giardiniera" 8
- Chistorra de Navarra 7
- Salchicha Butifarra 6.5
- Focaccia con tomate cherry y romero 7.5

ENTRANTES FRIOS

- Paleta Ibérica de Bellota 19.5
- Tabla de embutidos artesanal 12
- Carpaccio de nuestro jardín y almendras 11.5
- Anchoa de Cantabria con mantequilla casera 12
- Tabla de queso local 13

TENEMOS HUEVOS

- Huevos rotos con Chistorra 12
- Huevos rotos con verduras a la parrilla 11

EL HORNO DE LEÑA

- Salmón al horno de leña con verduras a la ceniza de cebolla 19
- Lasaña de la huerta 13.5

A LA PARRILLA

Todo servido con nuestra verdura a la parrilla

- Parrillada Mixta (**para dos personas**): Pollo, costillas, salchichas y papas fritas 16 (**por persona**)
- Pollo campero marinado con mojo rojo 15
- Costillas de cerdo con salsa barbecue de manzana 13
- Lomo alto de Angus 19

CORTES ESPECIAL

Pregúntanos por la disponibilidad

- Añejo (100 gramos) 4.5
- Vaca (100 gramos) 8

ACOMPAÑANTES

- Verduras del campo alla parrilla 4
- Pimiento del piquillo asado 6
- Alcachofa asada 6.5
- Ensalada de nuestra huerta 4.5
- Papas fritas 3.5
- Nuestra verduras de conserva "Giardiniera" 5

- Cesta de Pan 3.5

