

## *Empezamos...*

- Paté de perdiz de caza **7,50 €** (g l)
- Ensalada de la huerta **8 €**
- Carpaccio de pies de cerdo y calabacín **10,90 €** (l d)
- Anchoas de Castro Urdiales **1,50 €** (filete)
- Patatas a la carbonara **5,50 €** (l h)
- Buñuelos de sobrasada con queso y miel **1,20 €** (unidad)(g l h)
- Croquetas caseras **1,20 €** (unidad) (g l h)
- Pinchos picantes con mahonesa de cebollino **7,90 €** (l h)
- Careta a la brasa con puré de patatas al pimentón ahumado **8,50 €** (l)
- "Taco" de pollo y alcachofa Prat con cebolla morada **5,50 €** (g l)
- Flamenquín de jarrete (*3er premio "Tapa de l'any 2017"*) **6,70 €** (g l)

## *Los Arroces...*

- Arroz de navajas y ajetes **14,50 €**
- Arroz de pulpo a la brasa y papada **15,50 €**
- Arroz de bogavante y cordón ibérico con almendras **23,90 €** (d)

## *El Mar...*

- Langostinos a la brasa con tocino al ajillo y Jerez **14,90 €**
- Calamar de playa a la brasa con vinagreta de frutos secos **15,50 €** (d)
- Gambas a la sal de hierbas **16 €**
- Rodaballo a la brasa (300 gr) **18,90 €**

## *La Tierra...*

- Rabo de toro al vino tinto **16,70 €** (g)
- Pollo frito con salsa barbacoa de cigalas **15,90 €**
- Costillas de cerdo lacadas con miel y cítricos **16,90 €**
- Cabrito rebozado en copos de maíz y crema de yogur **17,90 €** (g h)
- Lomo alto de vaca danesa curada (500 gr) **22,90 €**

**Si padece alguna intolerancia/alergia infórmenos. Muchas gracias.**

**Horario del comedor (13.30-17.00) (20.30-24.00)**