



Información y reservas Tel: 91 853 73 77
 Avda. José Antonio nº 53
 Becerril de la Sierra

La Carta

	1racion	1/2 racion
Laminado de presa con helado de mostaza	12 €	6 €
Terrina casera de Foie-Grass	18 €	9 €
Locura de Foie-Gras (para 2 personas)	19.00 €	9,50 €
Empanadillas de Mi-Cuit	2 € Ud.	
Croquetas caseras de.....	2 € Ud.	
Verduras asadas con Anchoas de Santoña	17.00 €	8,50 €
Ensalada de pato y vinagreta de frutos secos	10€	5€
Ensalada de judías verdes y mollejititas De cordero	12 €	6 €
Ensalada de Bacalao ahumado casero.	13 €	6.5 €
Caballa ahumada sobre ensalada de espinacas	10 €	5€
Verduritas fritas con queso de cabra	12€	6€
Verduras en papillot.	12 €	6€
Lentejas estofadas con confit de pato	10€	5€
Huevo 63º, patata crema, setas, trufa	12€	6€
Raviolis caseros de boletus	12€	6€
Arroz cremoso de setas de temporada	12 €	6 €
Manitas de cordero crujientes con setas	12 €	6 €
Carrillada de cerdo ibérico caramelizada	12 €	6 €
Magre de pato asado con salsa dulce de curry	14 €	7 €
Jacobitos (medallones de ternera blanca fritos) Con salsa de: cabrales	15 €	7.5€
Presa ibérica con salsa de oporto	15€	7,5€
Carre de cordero al horno con boletus	18 €	
Centro de entrecot con salsa de foie	18 €	
Muslitos de codorniz con langostinos	18 €	
Cochinillo asado a nuestro estilo	18,5 €	
Pichón asado con sus muslitos crujientes	20 €	
Solomillo hojaldrado con foie	19,5 €	
Chuletón de buey (para dos personas), con guarnición	36 €	
Corvina con verduras y salsa de lemon-grass	14 €	7€
Albóndigas de merluza y boletus	14 €	7€
Bacalao fresco con pisto	15 €	7,5€
Rodaballo a la plancha con vinagreta de tomate	17 €	
Merluza confitada con pilpil de cocochas	19 €	
Salmonetes asados con ensalada de Acelgas y espinacas baby	19 €	
Posibilidad de 1/2 y 1/3 de plato		
También seguimos teniendo nuestros platos tradicionales (Foie-grass plancha, Steak tártar, etc...)		

Horario de restaurante

Martes a Domingo de 13,30 a 16 horas.
 Viernes y Sabado y de 21 a 23,30
 Lunes cerrado por descanso

Menú de niños

Plato combinado a elegir entre:

- Croquetas o rollito de jamon y queso.
- Arroz con tomate o pasta a la boloñesa.
- Escalope de ternera o merluza romana.
- Postre: helado o yogur.

Precio: 14.00 €

7 % I.v.a. no incluido

Menú *Vianda* (festivos y fines de semana)

Menú Degustación, que incluye:

- Crema de bacalao ahumado.
- Laminado de presa con helado de mostaza.
- Medallon de bogavante en ensalada.
- Mini alcachofas fritas con setas.
- Arroz al azafran con foie caramelizado
- Taco de bonito con soja.
- Pechuga de pato con curry.
- Helado de miel y piñones.
- Cremoso de chocolate, helado de café.

Precio: 36.00 €

Pan y aperitivo no incluido. Bebidas, vinos, y café no incluidos. Menú para la totalidad de la mesa. No admite variaciones.

Servicio de menú: de 13.30 a 14.30 y de 21.00a22.00 (duración aproximada dos horas).

7 % I.v.a. no incluido

Menú *Pica-Pica* (festivos y fines de semana)

- Plato degustación de cinco entradas.
- Huevo 63°, patata crema y setas.
- Terminar a elegir entre:
 - Carrillada de cerdo ibérica caramelizada
 - Albondigas de merluza con salsa de setas.
- Postre: pirámide de chocolate y helado de dulce de leche (para dos personas).

Precio: 30.00 € sin huevo
34.00 € con huevo

Pan y aperitivo no incluido. Bebidas, vinos y café no incluidos. Menú para mesas completas, no acepta cambios. Hora de servicio de 13:30-15:00 y de 21:00-22:45

7 % I.v.a. no incluido