

ENTRADAS PARA COMPARTIR

Jamón de paleta Ibérica con tomate deshidratado y picos pan artesanos	16,00 €
Degustación de quesucos de nuestro valle (Gomber) mermelada casera de naranja y frutos secos	12,00 €
Croquetas cremosas de la casa	9,00 €
Anchoas del Cantabrico, con queso fresco de Cudaña, y aceitunas negras	12,00 €
Pulpo a la brasa, con huevo escalfado y crema de patata	14,00 €
Verduritas de nuestra huerta a la parrilla con aceite de oliva y especias (verano)	12,00 €
Verduritas salteadas con setas y soja, sobre hoja de plátano	12,00 €
Carpaccio de lomo de tudanca con virutas de parmesano	13,00 €
Risotto cremoso con Setas Sitake	12,50 €
Terrina de foie con puré de orejones y frutos del bosque	14,00 €

HUEVOS DE CORRAL

Huevos fritos con patatas fritas, paleta ibérica y virutas de foie	12,00 €
Huevos con patatas fritas, jijas y torreznos	12,00 €

PLATOS DE CUCHARA

Garbanzos con bacalao y langostinos	14,00 €
Alubias pochas con carrillera de ternera y crujiente de cebolla	14,00 €

PESCADOS

Salmón a la plancha con cus-cus, coliflor y soja	16,00 €
Bacalao de la casa con pisto	19,00 €
Merluza en salsa verde, con gambones y espárragos trigueros	16,00 €

CARNES

Solomillo de ternera, hígado de pato y cebolla confitada	18,00 €
Carrillera guisada con crema de patata y pera al vino tinto	16,50 €
Entrecôte de Ternera con pimientos asados	18,00 €
Costilla Ibérica, torreznos, mostaza y miel	15,00 €
Salteado de Secreto Ibérico con verduritas de la huerta (verano)	14,00 €
Chuleta de vaca 100 % Tudanca.	23,00 €

POSTRES

Tarta de mousse de limón y galletas	4,50 €
Mousse de tarta de queso con frutos del bosque	4,50 €
Brownie de chocolate y nueces con bola de helado	4,50 €
Helados artesanos de galleta maría y helado de yogur	4,50 €