

entrantes fríos

BOQUERONES ESTRELLA DEL ASADOR por unidad	2,00€
Ensalada de la huerta	6,50 €
Ensalada de queso de cabra	10,50 €
Timbal de escalivada con anchoas	9,50 €
Ensalada mediterránea con aguacate	7,50 €
Rollitos de salmón ahumado y espárragos de Navarra	11,00 €
Tomates confitados, ventresca de atún y cebolla tierna	9,50 €
Xató de Vilanova	10,50 €
Ensalada de rúcula con parmesano y frutos secos	10,50 €
Melón o piña con jamón	11,00 €
Esqueixada de bacalao	11,00 €
Virutas de foie con reducción de módena	16,00 €
Pimientos asados del Bierzo con ventresca	12,00 €
Ración de jamón ibérico de bellota	24,00 €
Ración de chorizo del Bierzo	12,00 €
Ración de cecina de León	16,00 €
Ración de queso de León	14,00 €
Anchoas del cantábrico (por unidad)	2,00 €
Entremes del Bierzo	14,00 €
Pan de coca tostado con tomate	2,00 €

entrantes calientes

Milhojas de calabacín, cebolla confitada y queso Brie	9,00 €
Tempura de verduras y salsa de Soja	10,50 €
Parrillada de verduras con romesco y sal maldon	10,50 €
Espárragos trigueros con jamón de Bellota	11,00 €
Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao	9,50 €
Huevos rotos con chorizo de León o jamón	14,00 €
Pimientos del Padrón	8,00 €
Espaguetis a la carbonara	7,00 €
Revuelto de ajetes, gambitas y cecina de León	11,00 €
Setas de temporada salteadas con foie	10,00 €
Habitas baby con gulas o jamón	12,00 €
Capricho del Bierzo	12,00 €
Caldo Gallego	6,00 €
Caracoles del Bierzo a la llauna	14,00 €
Caracoles del Bierzo en salsa	14,00 €
Revoltillo de patata, huevo y gulas	12,00 €
Buñuelos de bacalao caseros	14,00 €

arroz (mínimo 2 personas)

Arroz caldoso de bogavante	38,00 €
Arroz caldoso de gambas y chipirones	36,00 €
Paella marinera	36,00 €
Arroz negro con almejas	32,00 €
Arroz con verduritas y bacalao	32,00 €
Arroz con sepia al 'all cremat'	30,00 €
Fideuá marinera con marisco	36,00 €
Fideos negros con mejillones	36,00 €

carnes

Magret de pato al oporto	16,00 €
Pies de lechón con caracoles	16,00 €
Costillas de cabrito a la milanese	18,00 €
1/2 Espalda de cordero al horno	16,00 €
Cochinillo crujiente	18,00 €
Espalda de cabrito a la segoviana	22,00 €
Platillo de butifarra, alubias y caracoles	14,00 €
Lacón con cachelos y grelos	14,00 €
Solomillo de ternera	22,00 €
Entrecot de ternera gallega	17,50 €
Chuleton con pimientos del Padró	26,00 €
Entrecot de buey	18,00 €
Costillas de cordero a la brasa	18,00 €
1/2 conejo a la brasa	14,00 €
1/2 pollo rustido	12,00 €
Parrillada de carnes (mínimo 2 personas)	28,00 €
Butifarra fresca de Lleida	12,00 €
Steak tartar de carne	24,00 €
Callos del Bierzo	10,50 €
Botillo del Bierzo por encargo (min 2 personas)	36,00 €

(No todas las carnes pueden ser a la brasa)

Salsa suplemento: 2,50 €

- Salsa roquefort.
- Salsa pimienta verde
- Salsa oporto.

pescados

Merluza a la gallega	18,00 €
Tronco de merluza con verduritas	18,00 €
Suquet de dorada	16,00 €
Lenguado en salsa de almendras o a la plancha	20,00 €
Salmón a la brasa	18,00 €
Calamarcitos de costa a la plancha	14,00 €
Gambas al ajillo	18,00 €
Pulpo a la gallega	16,00 €
Chipirones a la andaluza	16,00 €
Mejillones al vapor	11,00 €
Almejas a la marinera	16,00 €
Sepia a la plancha	14,00 €
Steak tartare de atún rojo	24,00 €
Parrillada de pescados (mín. 2 personas)	36,00 €
Calamares a la romana o a la andaluza	14,00 €

bacalaos

Bacalao a 'la llauna'	18,00 €
Bacalao a la mousseline de ajos	18,00 €
Bacalao a la marinera	18,00 €
Cazuelita de bacalao y sepia	18,00 €
Bacalao con ajada y escalivada al Papi	18,00 €
Bacalao a la plancha con romesco y trigueros	18,00 €
Bacalao al a crema de almendras	18,00 €

postres

Castañas del Bierzo en almíbar	6,00 €
Tarta de Santiago co 'meus amores'	5,00 €
Cerezas en aguardiente	5,00 €
Pudding de lacasa con nata	4,00 €
Flan de huevo casero	4,00 €
Profiteroles con chocolate	6,00 €
Miel y mató	6,00 €
Fresones con nata	5,00 €
Piña natural	5,00 €
Zumo de naranja natural	3,50 €
Crema de limón con castañas	6,00 €
Café irlandés	6,50 €
Cuajada de miel	4,50 €
Crema catalana	4,50 €
Crema catalana con piña quemada	5,50 €
Crema catalana con fresones quemados	5,50 €
Queso con membrillo	5,00 €
Tarta Lampeira con chocolate caliente	4,50 €
Arroz con leche	4,50 €

vinos tintos

Tintos de Rioja

Glorioso Crianza	16,00 €
Glorioso Reserva	21,00 €
Marqués de la Concordia Crianza	16,50 €
Marqués de Cáceres Crianza	17,00 €
Ramón Bilbao Crianza	18,00 €
Luis Cañas Crianza	18,50 €
Marqués de la Concordia Reserva	21,50 €
Marqués de Cáceres Reserva	26,00 €
Marqués de Riscal Reserva	28,00 €
Luis Cañas Selección Familia Reserva	32,00 €
Marqués de Murrieta Reserva	31,00 €

Tintos del Bierzo

Palacio de Canedo Crianza	18,00 €
Palacio de Canedo Reserva	22,00 €
Tinto Maceración	14,00 €
Picantal	31,00 €
Jarabe Almazcara Majara	24,00 €
Bembibre Dominio de Tares	34,00 €

Tintos de Ribera de Duero

Protos Crianza	24,00 €
Cair Crianza	28,00 €
Pago de Capellanes Crianza	31,00 €
Mauro	44,00 €
Vega-Sicilia Valbuena 5º	128,00 €
Protos Reserva	34,00 €

Tintos Catalanes

Terrícola de Montsant	19,50 €
Brunus de Montsant	24,00 €
Mistik priorat criança	24,00 €

Otros

Lambrusco	11,00 €
Sangría de vino	14,00 €

vinos blancos

Blancos Catalanes

Torres Viña Sol	14,00 €
Blanc Pescador	14,00 €

Blancos del Bierzo

Blanco Prada Atope Godello	16,00 €
----------------------------	---------

Blancos Albariño

Gran Fabian Albariño	17,00 €
Sin Palabras	22,00 €
Finca Garabelos	26,00 €
Martin Codax	19,00 €

Blancos Verdejo

José Pariente Verdejo	19,50 €
-----------------------	---------

cavas y champagnes

Xamprada	18,00 €
Muguet Brut	16,00 €
Zuviria Brut Nature	17,00 €
Castellroig Brut Nature	18,00 €
Juvé & Camps Gran Familia	24,00 €
Gramona Imperial Brut Gran Reserva	26,00 €
Moët & Chandon Brut Imperial	64,00 €

Sangría de Cava	15,00 €
-----------------	---------

vinos rosados

Lambrusco	11,00 €
Gran Feudo Navarra	12,00 €
Cresta Rosa	12,00 €
Torres de Casta	14,00 €
Rosado Prada Atope	14,50 €
Excellence Marqués de Cáceres	15,00 €