10% MwSt. inklusive

VORSPEISEN

Ensalada de Cecina de Tudanca 29,00 €
con pimientos asados, cebolla frita y nuestro queso de vaca madurado
Tudanca-Dörrfleischsalat
mit gerösteten Paprika, gebratenen Zwiebeln und unserem gereiften Kuhmilchkäse

Ensalada de Cecina de Tudanca y foie 34,00 €
con pimientos asados, cebolla frita y nuestro queso de vaca madurado
Tudanca-Dörrfleischsalat mit Foie Gras
mit gerösteten Paprika, gebratenen Zwiebeln und unserem gereiften Kuhmilchkäse

Terrina de Foie casera 26,00 €
con nuestra selección de mermeladas hechas en casa
Hausgemachte Foie-Gras-Terrine
mit unserer Auswahl an hausgemachten Konfitüren

Ensalada de Perdiz 24,00 €
en escabeche con nuestra lechuga, tierra de chocolate y foie
Rebhuhn-Salat
mariniert, mit unserem Salat, Schokoladenerde und Foie Gras

Ensalada de Láminas de Bonito 23,00 €
con pimientos asados y cebolla en vinagreta
Thunfisch-Scheibensalat
mit gerösteten Paprika und Zwiebelvinaigrette

Steak Tartar de Vaca del Valle 25,00 €
(Alto Asón)
Steak Tartare vom Tal-Rind
(Alto Asón)

RONQUILLO-KLASSIKER (WARM)

Mini Croquetas de Cecina 17,50 €
especialidad Ronquillo
Mini-Kroketten vom Dörrfleisch
Ronquillo-Spezialität

Mollejas de Ternera a la falsa parrilla 21,00 €
con crema de boniato y remolacha ácida
Kalbsbries vom falschen Grill
mit Süßkartoffelcreme und eingelegter Rote Bete

Platos de cuchara S/M
(plato tradicional, pregunten)
Löffelgerichte
(traditionelles Gericht, bitte nachfragen)

Caracoles a la Montañesa 24,00 €
guiso tradicional
Schnecken auf Bergmannsart
traditioneller Eintopf

FISCH

Merluza asada 34,00 €
con mantequilla, crema de anchoas y compota de tomate
Gebratener Seehecht
mit Butter, Sardellenreme und Tomatenkomott

Cocochas de Bacalao 31,00 €
al pilpil
Kabeljaubacken
Pil-pil-Art

Pregunten sugerencias de la semana S/M
Bitte nach den Wochenempfehlungen fragen

FLEISCH

Albóndigas de Vaca 24,00 €
en salsa con crema de patata y salteado de verduritas
Rindfleischbällchen
in Sauce mit Kartoffelcreme und sautiertem Gemüse

Carrilleras de Vaca estofadas a la antigua 28,00 €
con espuma de patata y setas
Geschmorte Rinderbäckchen nach alter Art
mit Kartoffelschaum und Pilzen

Callos, Morros y Pata de Vaca 24,00 €
plato tradicional
Rinderkutteln, Schnauze und Fuß
traditionelles Gericht

Solomillo del Alto Asón S/P
con patatas del Puente Nuevo y pimientos asados
Rinderfilet aus dem Alto Asón
mit Kartoffeln vom Puente Nuevo und gerösteten Paprika

Pollo de Corral 32,00 €
guiso tradicional
Freilandhuhn
traditioneller Eintopf

Rabo de Vaca 28,00 €
estofado y deshuesado
Ochsenschwanz
geschmort und ausgebeint

Paloma Torcaz Guisada 27,00 €
Geschmorte Ringeltaube

Arroz de Paloma Torcaz 31,00 €
con Foie
Reis mit Ringeltaube
mit Foie Gras

Venado Guisado a la antigua 26,00 €
(guiso de nuestra madre Mariángeles)
Hirsch nach alter Art geschmort
(Rezept unserer Mutter Mariángeles)

Lomo de Venado 28,00 €
con crema de castañas
Hirschrücken
mit Kastaniencreme

Jarrete de Jabalí Estofado 39,00 €
con verduritas y crema de castañas
Geschmorte Wildschweinhaxe
mit Gemüse und Kastaniencreme

Liebre a la Royal 31,00 €
con remolacha ácida
Hase à la Royale
mit eingelegter Rote Bete

DEGUSTATIONSMENÜS

Menú Prehgastro 95,00 €
Se servirá hasta las 14:30 al mediodía y hasta las 21:00 a la noche.
Prehgastro-Menü
Serviert bis 14:30 Uhr mittags und bis 21:00 Uhr abends.

Cueva del Mirón 75,00 €
Se servirá hasta las 15:00 al mediodía y hasta las 21:00 a la noche.
(4 Aperitivos, 2 Entradas, 2 Pescados, 2 Carnes, 2 Postres)
Cueva del Mirón
Serviert bis 15:00 Uhr mittags und bis 21:00 Uhr abends.
(4 Amuse-bouches, 2 Vorspeisen, 2 Fischgerichte, 2 Fleischgerichte, 2 Desserts)

Cueva Cullalvera 50,00 €
Se servirá hasta las 15:30 al mediodía y hasta las 21:30 a la noche.
(4 Aperitivos, 1 Entrada, 1 Pescado, 1 Carne, 1 Postre)
Cueva Cullalvera
Serviert bis 15:30 Uhr mittags und bis 21:30 Uhr abends.
(4 Amuse-bouches, 1 Vorspeise, 1 Fischgericht, 1 Fleischgericht, 1 Dessert)

Los menús degustación se servirán a mesa completa.

No incluye la bebida en el precio y varían según temporada.
Degustationsmenüs werden für den gesamten Tisch serviert.
Getränke nicht inbegriffen. Menüs variieren je nach Saison.