10% VAT included

STARTERS

Ensalada de Cecina de Tudanca 29,00 €
con pimientos asados, cebolla frita y nuestro queso de vaca madurado
Tudanca Cured Beef Salad
with roasted peppers, fried onion and our aged cow's cheese

Ensalada de Cecina de Tudanca y foie 34,00 €
con pimientos asados, cebolla frita y nuestro queso de vaca madurado
Tudanca Cured Beef and Foie Gras Salad
with roasted peppers, fried onion and our aged cow's cheese

Terrina de Foie casera 26,00 €
con nuestra selección de mermeladas hechas en casa
Homemade Foie Gras Terrine
with our selection of house-made jams

Ensalada de Perdiz 24,00 €
en escabeche con nuestra lechuga, tierra de chocolate y foie
Partridge Salad
marinated, with our lettuce, chocolate soil and foie gras

Ensalada de Láminas de Bonito 23,00 €
con pimientos asados y cebolla en vinagreta
Sliced Atlantic Tuna Salad
with roasted peppers and onion vinaigrette

Steak Tartar de Vaca del Valle 25,00 €
(Alto Asón)
Valley Beef Steak Tartare
(Alto Asón)

RONQUILLO HOT CLASSICS

Mini Croquetas de Cecina 17,50 €
especialidad Ronquillo
Mini Cured Beef Croquettes
Ronquillo speciality

Mollejas de Ternera a la falsa parrilla 21,00 €
con crema de boniato y remolacha ácida
Veal Sweetbreads 'False Grill'
with sweet potato cream and pickled beetroot

Platos de cuchara S/M
(plato tradicional, pregunten)
Spoon Dishes
(traditional dish, please ask)

Caracoles a la Montañesa 24,00 €
guiso tradicional
Cantabrian-Style Snails
traditional stew

FISH

Merluza asada 34,00 €
con mantequilla, crema de anchoas y compota de tomate
Roasted Hake
with butter, anchovy cream and tomato compote

Cocochas de Bacalao 31,00 €
al pilpil
Cod Cheeks
pil-pil style

Pregunten sugerencias de la semana S/M
Ask about our weekly specials

MEAT

Albóndigas de Vaca 24,00 €
en salsa con crema de patata y salteado de verduritas
Beef Meatballs
in sauce with potato cream and sautéed vegetables

Carrilleras de Vaca estofadas a la antigua 28,00 €
con espuma de patata y setas
Old-Style Braised Beef Cheeks
with potato foam and mushrooms

Callos, Morros y Pata de Vaca 24,00 €
plato tradicional
Beef Tripe, Snout and Trotter
traditional dish

Solomillo del Alto Asón S/P
con patatas del Puente Nuevo y pimientos asados
Alto Asón Beef Tenderloin
with Puente Nuevo potatoes and roasted peppers

Pollo de Corral 32,00 €
guiso tradicional
Free-Range Chicken
traditional stew

Rabo de Vaca 28,00 €
estofado y deshuesado
Beef Oxtail
braised and deboned

Paloma Torcaz Guisada 27,00 €
Stewed Wood Pigeon

Arroz de Paloma Torcaz 31,00 €
con Foie
Wood Pigeon Rice
with Foie Gras

Venado Guisado a la antigua 26,00 €
(guiso de nuestra madre Mariángeles)
Old-Style Venison Stew
(our mother Mariángeles' recipe)

Lomo de Venado 28,00 €
con crema de castañas
Venison Loin
with chestnut cream

Jarrete de Jabalí Estofado 39,00 €
con verduritas y crema de castañas
Braised Wild Boar Shank
with vegetables and chestnut cream

Liebre a la Royal 31,00 €
con remolacha ácida
Hare à la Royale
with pickled beetroot

TASTING MENUS

Menú Prehgastro 95,00 €
Se servirá hasta las 14:30 al mediodía y hasta las 21:00 a la noche.
Prehgastro Menu
Served until 2:30 pm at lunch and until 9:00 pm at dinner.

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
Served until 3:00 pm at lunch and until 9:00 pm at dinner.
(4 Appetizers, 2 Starters, 2 Fish, 2 Meat, 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
Served until 3:30 pm at lunch and until 9:30 pm at dinner.
(4 Appetizers, 1 Starter, 1 Fish, 1 Meat, 1 Dessert)

Los menús degustación se servirán a mesa completa.

No incluye la bebida en el precio y varían según temporada.
Tasting menus are served to the whole table.
Drinks not included. Menu may vary according to the season.