10% TVA incluse

ENTRÉES

Ensalada de Cecina de Tudanca 29,00 €
con pimientos asados, cebolla frita y nuestro queso de vaca madurado
Salade de Cecina de Tudanca
avec poivrons rôtis, oignons frits et notre fromage de vache affiné

Ensalada de Cecina de Tudanca y foie 34,00 €
con pimientos asados, cebolla frita y nuestro queso de vaca madurado
Salade de Cecina de Tudanca et foie gras
avec poivrons rôtis, oignons frits et notre fromage de vache affiné

Terrina de Foie casera 26,00 €
con nuestra selección de mermeladas hechas en casa
Terrine de Foie Gras maison
avec notre sélection de confitures faites maison

Ensalada de Perdiz 24,00 €
en escabeche con nuestra lechuga, tierra de chocolate y foie
Salade de Perdrix
marinée, avec notre laitue, terre de chocolat et foie gras

Ensalada de Láminas de Bonito 23,00 €
con pimientos asados y cebolla en vinagreta
Salade de Thon en Lamelles
avec poivrons rôtis et oignons en vinaigrette

Steak Tartar de Vaca del Valle 25,00 €
(Alto Asón)
Steak Tartare de Bœuf de la Vallée
(Alto Asón)

CLASSIQUES RONQUILLO CHAUDS

Mini Croquetas de Cecina 17,50 €
especialidad Ronquillo
Mini Croquettes de Cecina
spécialité Ronquillo

Mollejas de Ternera a la falsa parrilla 21,00 €
con crema de boniato y remolacha ácida
Ris de Veau à la Fausse Grillade
avec crème de patate douce et betterave acidulée

Platos de cuchara S/M
(plato tradicional, pregunten)
Plats mijotés
(plat traditionnel, renseignez-vous)

Caracoles a la Montañesa 24,00 €
guiso tradicional
Escargots à la Montañesa
ragoût traditionnel

POISSONS

Merluza asada 34,00 €
con mantequilla, crema de anchoas y compota de tomate
Merlu rôti
avec beurre, crème d'anchois et compote de tomate

Cocochas de Bacalao 31,00 €
al pilpil
Joues de Morue
au pil-pil

Pregunten sugerencias de la semana S/M
Renseignez-vous sur les suggestions de la semaine

VIANDES

Albóndigas de Vaca 24,00 €
en salsa con crema de patata y salteado de verduritas
Boulettes de Bœuf
en sauce avec crème de pomme de terre et légumes sautés

Carrilleras de Vaca estofadas a la antigua 28,00 €
con espuma de patata y setas
Joues de Bœuf braisées à l'ancienne
avec espuma de pomme de terre et champignons

Callos, Morros y Pata de Vaca 24,00 €
plato tradicional
Tripes, Museau et Pied de Bœuf
plat traditionnel

Solomillo del Alto Asón S/P
con patatas del Puente Nuevo y pimientos asados
Filet de Bœuf du Alto Asón
avec pommes de terre de Puente Nuevo et poivrons rôtis

Pollo de Corral 32,00 €
guiso tradicional
Poulet Fermier
ragoût traditionnel

Rabo de Vaca 28,00 €
estofado y deshuesado
Queue de Bœuf
braisée et désossée

Paloma Torcaz Guisada 27,00 €
Pigeon Ramier Mijoté

Arroz de Paloma Torcaz 31,00 €
con Foie
Riz au Pigeon Ramier
avec Foie Gras

Venado Guisado a la antigua 26,00 €
(guiso de nuestra madre Mariángeles)
Cerf Mijoté à l'ancienne
(recette de notre mère Mariángeles)

Lomo de Venado 28,00 €
con crema de castañas
Longe de Cerf
avec crème de châtaignes

Jarrete de Jabalí Estofado 39,00 €
con verduritas y crema de castañas
Jarret de Sanglier Braisé
avec légumes et crème de châtaignes

Liebre a la Royal 31,00 €
con remolacha ácida
Lièvre à la Royale
avec betterave acidulée

MENUS DÉGUSTATION

Menú Prehgastro 95,00 €
Se servirá hasta las 14:30 al mediodía y hasta las 21:00 a la noche.
Menu Prehgastro
Servi jusqu'à 14h30 le midi et jusqu'à 21h00 le soir.

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
Servi jusqu'à 15h00 le midi et jusqu'à 21h00 le soir.
(4 Amuse-bouches, 2 Entrées, 2 Poissons, 2 Viandes, 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
Servi jusqu'à 15h30 le midi et jusqu'à 21h30 le soir.
(4 Amuse-bouches, 1 Entrée, 1 Poisson, 1 Viande, 1 Dessert)

Los menús degustación se servirán a mesa completa.

No incluye la bebida en el precio y varían según temporada.
Les menus dégustation sont servis à table entière.
Boissons non comprises. Les menus varient selon la saison.