

RESTAURANTE

Entrantes

<i>Tosta de Queso de Cabra, Cebolla Caramelizada y Reducc. de Módena..</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Tosta de Salmón ahumado, Mezclum, Tomates Cherry, Pepinillos y Yogurt Griego.....</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Croquetas cremosas de Queso de Cabrales</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Croquetas cremosas Bacalao.....</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Rabas de Chipirón con Alioli de Cebollino.....</i>	<i>7,90€</i>
<i>Ensalada Rosa</i>	<i>8.90€</i>
<i>Ensalada mixta.....</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Ensalada de Queso de Cabra y Vinagreta de Pasas y Nueces</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Espárragos Blancos con Salsa Tártara.....</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Morcilla de Burgos con Mermelada de Pimiento Rojo</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Anchoas de Santoña con Pimientos de Lodosa.....</i>	<i>7, 50 €</i>
<i>Tabla de Embutidos Ibéricos</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Pimientos Rellenos de Marisco.....</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Crema de Mariscos del Cantábrico</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Sopa de ajo de mi abuela.....</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Carpaccio de novilla Tudanca con virutas de Queso Gomber.....</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Parrillada de verduras.....</i>	<i>7.90€</i>

Pescados

<i>Lubina a la Espalda con Patata Panadera, refrito de ajo y perejil</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Dorada a la Espalda con Patata Panadera, refrito de ajo y perejil</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Pulpo a la plancha con crema de patata y aceite de pimentón</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Merluza del Cantábrico rellena de Marisco en Salsa</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Bacalao confitado con pisto confitado con pisto y pil-pil de patata</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Bacalao en tempura con pisto de verduras y Huevo Escalfado</i>	<i>12,50 €</i>

Carnes

<i>Carrilleras de novilla Tudanca con Crema de Patata y Sésamo</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Cachopo de ternera de Tudanca con Patatas y Pimientos</i>	<i>10, 50 €</i>
<i>Solomillo de Cerdo Crema de Patata y Salsa de Frutos Rojos... ..</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Entrecot de novilla Tudanca con Patatas y Pimientos</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Solomillo de Novilla Tudanca con Patatas y Pimientos</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Fingers de Pollo casero con Salsa de Miel y Mostaza Antigua</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Hamburguesa del Valle con carne de Tudanca, Tomate Cherry, Mezclum, Queso Gomber, Mostaza Antigua y Cebolla Caramelizada</i>	<i>6.90€</i>
<i>Magret de pato con manzana y reducción de Pedro Ximenez</i>	<i>11.90€</i>

Platos Combinados

Croquetas variadas, Ensalada, Huevos fritos de Corral y Patatas8,90 €

Filetes de Lomo con adobo casero, Pimientos, Huevos y Patatas10,00 €

Filete de ternera Tudanca, Huevos, Pimientos y Patatas12,00 €

Huevos Fritos con Torrezno, Borono, Patatas y Pimientos8.90 €

Callos caseros, Huevos, Patatas y Pimientos.....8.90€

Postres Caseros

Brownie de chocolate con sorbete de limón4,00 €

Tarta Genovesa.....4,00 €

Mousse de limón4,00 €

Flan de queso.....4,00 €

Tarta helada (whisky o Contessa)3,50 €

Menú Infantil

**9.90/persona (IVA
incluido)**

PLATO PRINCIPAL

Salchichas, Huevo y Patatas Fritas

Varitas de merluza empanadas con Patatas Fritas o Ensalada Mixta

Filetes de Lomo con Patatas Fritas

San Jacobos (Jamón y queso) con Patatas Fritas

POSTRES *Tarta Helada / Yogurt / Fruta*

Brownie de chocolate con sorbete de limón

**** Plato y Postre a Escoger****

**** Pan, Agua o Refresco Incluido****

Menú de Temporada

20.00/persona (IVA
incluido)

ENTRANTES

Tosta de Queso de Cabra, Cebolla caramelizada y Reducc. De Módena
Anchoas de Santoña con Pimientos de Lodosa
Sopa de Ajo de mi Abuela
Ensalada Rosa

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de Cerdo con Crema de Patata y Salsa de Frutos Rojos
Lubina a la Espalda con Patata Panadera con refrito de Ajo y Perejil
Fingers de Pollo con Salsa de Miel y Mostaza Antigua
Huevos de corral con Borono, Patatas y Pimientos

POSTRES

Mousse de limón
Flan de queso
Tarta helada (Contessa o Whisky)

BODEGA

Vino Tinto
Vino Rosado
Rosado Lambrusco
Botella de agua

**** Entrante, Plato Principal y Postre a escoger****
**** Pan, Agua o Vino Incluido****

VINO TINTO

<i>Otoñal Crianza 2017</i>	8,90€
<i>Campo Viejo Crianza 2013</i>	8,90€
<i>Añares Crianza 2014</i>	9,90€
<i>Cune Crianza 2014</i>	11,00€
<i>Viña Real Crianza 2014</i>	12,00€
<i>Ramón Bilbao Crianza 2016</i>	12,50€
<i>Añares Reserva 2009</i>	13,50€
<i>Viña Albina Reserva 2011</i>	14,50€
<i>Cune D.O Ribera del Duero 2016</i>	11,50€
<i>Protos D.O. Ribera del Duero Roble 2016</i>	14,50€

ROSADO

<i>Rosado D. O. Rioja</i>	8,90€
<i>Lambrusco Rosado</i>	7,90€
<i>Peñascal</i>	8,90€
<i>Moscato (Rosado y Blanco)</i>	8,90€

BLANCO

<i>Monte Tejea (Cantabria)</i>	11,50€
<i>Cal y Canto Verdejo D.O.</i>	7,90€
<i>Arco Viejo Rueda Verdejo</i>	8,90€
<i>Albariño Señorío Rozaleda D.O. Rías Baixas</i>	11,00€
<i>Martin Codax D.O Rías Baixas</i>	14,50€

CAVA

<i>Jaume Serra Brut</i>	10,00€
<i>Freixenet Carta Nevada Semiseco</i>	12,00€
<i>Freixenet Cordon Negro Gran Selección</i>	14,00€
<i>Juve Camps Reserva</i>	22,00€
<i>Sidra el Gaitero Extra</i>	8,50€