

a la carta

Entrantes

- Gazpacho de tomate verde con carabinero de Huelva 14
- Huevo frito de corral con puntillas 12
- Arroz meloso de pulpo braseado 15
- Garbanzos de La Bañeza con foie 16
- Ceviche de mero 19
- Tartar de atún de almadraba 20
- Salpicón de bogavante 25

Segundos

- Merluza de pincho, vainas y berberechos de carril 22
- Lubina salvaje confitada y cogollo de Tudela 22
- Mero asado con salsa de sus espinas 26
- Cochinillo, manzana asada y puré fino de patata baby 18
- Albóndigas de pitu guisado con cigala 19
- Paletilla de lechazo con cremoso de coliflor y almendra 20

Postres

- Los quesos de LAV 6 (3 uds.) / 9 (5 uds.)
- Tarta San Marcos 7
- Coulant de chocolate con cerezas del Bierzo 7

Vinos por copas

- Delamotte Blanc de Blancs 15
- Ossian 2016 8
- Thanisch Riesling Trocken 2015 14
- Villa de Corullón 2017 13
- San Cucufate "Monasterio" 2016 9
- Castillo de Ygay 2007 19
- Château Lagrange 2013 24
- Château Climens 2016 32



menú degustación

Tiempo estimado 2h

Caldo de vaina
Croqueta de jamón ibérico
Macaron de cocido
Piedra de foie
Gazpacho de tomatillo verde con carabinero de Huelva
Arroz meloso de pulpo braseado
Merluza de pincho, vainas y berberechos de carril
Paletilla de lechazo con cremoso de coliflor y almendra
Los quesos de LAV
Manzana reineta del Bierzo y lichi
Tarta San Marcos

55€

Con Maridaje

Kombucha
Fino Bodegas Tradición saca especial LAV 2019
Valjunco Rosado 2019 (D.O. León)
Domaine Wachau Grune Veltiner 2018 (Austria)
Canterabuey Viñedo Singular 2017 (D.O.Ca.Rioja)
Mistela picudo

+20€



CUMPLIENDO CON EL REGLAMENTO (UE) N 1169/2011 TENEMOS A TU DISPOSICION TODA LA INFORMACION ALIMENTARIA RELATIVA A LOS ALERGENOS. LA PUEDES SOLICITAR A NUESTRO PERSONAL.

Cambiamos la carta todos los días por lo que la selección de recetas publicada es puramente orientativa.