

carta

entradas para Compartir

Terrina de Foie Gras a la Sal
con Tostas de Sobao Pasiego y su Confitura 16,00€

Pastel de Chicharro Escabechado
con Cebolla Caramelizada, Foie y Sorbete de su Escabeche 14,00€

Pulpo Braseado con Espuma de Patata Ahumada y sus Cristales 23,00€

Gambas de Huelva a la Parrilla y Vapor de Sal 21,00€

Rabas de Calamar Fritas al Aceite de Oliva 14,50€

Anchoas de Santoña, San Filipino Sobadas Artesanalmente,
con pan de Cristal 28,00€

Almejas a la Sartén o Marinera 23,50€

Flor de Alcachofas Naturales Confitadas 16,00

los Arroces

Especialidad de la casa

Arroz Marinero del Señorito
con Vieiras, Mejillones, Langostinos y Gambas 22,00€

Arroz Caldoso de Carabineros 22,00€

Meloso de Boletus con Jugo de Jamón,
Queso Divirín y Huevo Poché 18,50€

los Pescados

Corvina Asada al Vino de Rueda con Verduritas Naturales 16,00€

Merluza Emparrillada con Langostinos 16,00€

Lomo de Lubina Asada
con Pulpo y Boletus a la Prevé de Limón 24,00€

Bacalao Confitado sobre Morros de Tudanca
y Cebolleta Asada 20,00€

Merluza al Vapor de Sal y Alga codium
sobre nano Arroz Vialone de Wakame 19,50€

Lo mejor de la Lonja *(precio según Mercado)*

los Postres

nuestras especialidades

Milhojas de almendras y crema de queso con frambuesa y helado
de arroz con leche 6,00€

Crujiente de Leche Frita y Salsa ligera de Toffee 6,00€

Plumcake de Pan de Leche caramelizado con Helado de
Queso blanco y Pasas 7,00€

Espuma de Arroz con Leche Caramelizada y Helado de Limón 6,00€

Nuestra Crepe Suzette 7,00€

nuestras Ensaladas

Surtido de Ibéricos con Quesucos de Cantabria 14,50€

Pimientos de Piquillo
con Anchoas y Vinagreta de Tomate 12,00€

Ensalada de Linguinis de Sepia
con Pulpo, Langostinos y Alioli de Mango 11,50€

Ensalada de Jamón de Pato
con Micuit Caramelizado y Vinagreta de Frutos Secos 17,50€

Tartar de Bacalao Skrei al Romesco
con Wakame y Kimchi 14,00€

Carpaccio de Ceviche de Rape Albardado
con Micro-Plancton, Aguacate Confitado y Mejillones 23,00€

1/2 Ensalada de Bogavante en Confitura de Ciruelas
con Salsa de Erizos de Mar 25,50€

las Verduras

Verdura del día 10,50€

Wok de Verduras de Temporada
con Cigalas y Teriyaki 21,00€

nuestras Cucharas

Guiso del día 10,50€

Sopa o Crema del día 10,00€

Crema de Boletus Edulis
con Virutas de Foie Gras 16,00€

Sopa Bísquet de Pescados
y Mariscos del Cantábrico 17,00€

las Carnes

Lechazo de Castilla Asado con Panaderas 17,50€

Carrilleras de Ternera Estofadas al Vino Tinto 15,50€

Timbal de Secreto Ibérico y Manzana Asada
con Pack Choi al Pedro Ximénez
y Vinagreta de Frutos Secos 15,00€

Solomillo de Buey Braseado
con Salsa de Trufa Melanosporum 23,50€

Costillar de Lechazo Relleno de sus Mollejas
con Ensalada de Col China y Yogur 21,50€

Taco de Tudanca a la Parrilla con Panaderas 25,00€