

ENTRANTES PARA COMPARTIR



Servicio de mesa, pan y varios 2.00€

	1/2 Ración	Ración
• Tabla de jamón ibérico de bellota	13.50€	21.50€
• Tabla de quesos curados D.O.	9.80€	17.50€
• Pulpo a la brasa		15.00€
• Anchoas de Santoña		13.50€
• Huevos rotos con jamón o foie perfumados con aceite de trufa		13.50€
• Carpaccio de cebón con parmesano y rúcula		13.50€
• Vieiras termidor		12.50€
• Brocheta de langostinos		12.50€

ENSALADAS

• Ensalada de sepia y sobrasada con compota de tomate y canónigos ...	11.50€
• Ensalada de queso de cabra con rúcula y vinagreta de mostaza y miel	11.50€
• Ensalada de pimientos asados y ventresca de bonito con vinagreta de anchoas y aceitunas negras	10.50€
• Ensalada de algas wakamel y langostinos	14.50€

PASTAS Y ARROCES

• Fetuccini con tomate y queso parmesano	10.50€
• Espagueti Frutti di Mare	15.50€
• Crema de marisco	8.50€
• Crema de calabaza con queso de cabra al aroma de vainilla	7.50€
• Arroz de pollo campero	<i>Precio por pers. Min. 2 pers</i> 14.50€
• Arroz de la barca (<i>pescado de temporada</i>)	<i>Precio por pers. Min. 2 pers</i> 15.50€

PESCADOS



• Bacalao gratinado con alioli y ajo negro	19.50€
• Lomo de gallo frito con cebolla	23.50€
• Rodaballo con papardelle	18.50€
• Calamar a la andaluza o a la plancha	12.50€

Todos nuestros pescados frescos son previamente congelados a -20°C antes de ser preparados para evitar la presencia de Anisakis

CARNES

• Medallones de ternera con salsa de setas y crujiente de jamón	21.50€
• Carré de cordero al aroma de romero	24.50€
• Paletilla de cordero lechal a baja temperatura	28.00€
• Solomillo de cerdo con salsa de trufa	18.50€
• Solomillo de cebón con foie y compota de manzana	25.50€
• Chuletón de cebón a la piedra	<i>Precio por pers. Min. 2 pers</i> 22.90€
• Chateaubriand a la piedra caliente	<i>Precio por pers. Min. 2 pers</i> 25.00€
• Secreto de cerdo ibérico	18.50€
• Entrecot de Angus	20.50€
• Salsa holandesa, bearnesa, pimienta, setas o roquefort	2.50€

POSTRES

• Sabayón semi frío con frutos del bosque	5.50€
• Tarta de Manzana flambeada con ron y helado de vainilla	6.50€
• Coulant de chocolate con helado de vainilla	6.50€
• Copa de higos al tinto de merlot con espuma de queso y crema de mango	7.50€
• Sorbete Ca's Basko	4.50€
• Coronel	4.50€
• Sorbete variado de limón mandarina, mango y manzana verde	4.80€

En este restaurante se dispone de información para los clientes con ALERGIAS o INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

Consulten al personal para obtener información