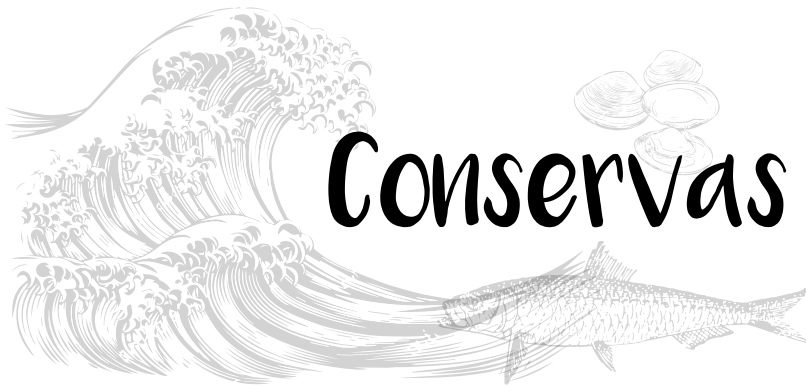




Mejillones

RAMÓN PEÑA 8/10 UND.	16€
PEPERETES 8/10 UND.	22€
PEPERETES 10/12 UND.	20€
RAMÓN FRANCO 6/8 UND.	19€
LA RIVIERE 7 UND.	22€

Berberechos

PEPERETES 30/40 UND.	69€
----------------------	-----

Anchoas con Raff

SAN FILIPPO 12 UND.	42€
DON BOCARTE 8 UND.	33€
DON BOCARTE 12 UND.	31€
ANA MARÍA 12/13 UND.	29€
LA REINA DEL CANTÁBRICO 10 UND.	32€
LÓPEZ 8 UND. SERIE ORO	42€

Navajas

PEPERETES 6/8	24€
---------------	-----

Sardinas

PEPERETES PICANTES	18€
RAMÓN PEÑA PICANTES	15€

Espárragos

ESPÁRRAGOS "EXTRA" 4/6	36€
------------------------	-----



Entrantes



IBÉRICOS: JAMÓN, LOMO Y QUESO (PEQUEÑA)	30€
IBÉRICOS: JAMÓN, LOMO Y QUESO (GRANDE)	41€
JAMÓN DE BELLOTA 100 GR. D.O. (100% IBÉRICO "BRIDA NEGRA")	33€
JAMÓN DE BELLOTA 150 GR. D.O. (100% IBÉRICO "BRIDA NEGRA")	48€
LOMO DE BELLOTA	30€
SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA	27€
QUESO PURO DE OVEJA	20€
QUESO GAMONEU DEL PUERTO	26€
TOMATE RAFF	17€
TOMATE TEMPORADA	(CONSULTAR)
SARDINA AHUMADA UNIDAD CON TOMATE Y CEBOLLA	3,80€
VENTRESCA DE BONITO CON PIMIENTOS ASADOS NATURAL	27€
VENTRESCA DE ATÚN ROJO CON TOMATE RAFF	32€
BOQUERONES EN VINAGRE CON ACEITUNAS	18€
COGOLLOS CON VENTRESCA Y ANCHOAS	29€
ESCAROLA DE LA CASA	8,50€
ENSALADA DE PERDIZ	21€
ENSALADA DE LA CASA	14€
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA PLANCHA	19€
ALCACHOFAS NATURALES FRITAS	26€
HABITAS MINI BABY	25€
ESPÁRRAGOS NATURALES EN TEMPORADA	(CONSULTAR)

Raciones

CALAMARES "AUTÉNTICOS"	27,50€
PULPO A LA PARRILLA KG.	100€
CHOPITOS	26€
HUEVOS ROTOS "CAMPEROS" CON JAMÓN	18,50€
CROQUETAS DE JAMÓN (6 UNIDADES)	13€
GAMBAS FRESCAS AL AJILLO	25€
DELICIAS DE POLLO CON ALI-OLI	14€
BLOC DE FOIE DE PATO AL PEDRO XIMENEZ IMPERIA	25€



Menú degustación

54,00€

4 ENTRADAS PARA COMPARTIR
1 SEGUNDO INDIVIDUAL
POSTRE
PAN y AGUA
Otras bebidas a parte.

Cuchara

De Lunes a Viernes
tendremos uno de estos
platos de cuchara (Consultar)

PATATAS CON CARNE O PESCADO	12€
VERDINAS CON ALMEJA FINA	21€
FABADA ASTURIANA	16€
COCIDO COMPLETO	24€
ARROZ CON CONEJO	12€
LENTEJAS	12€

Nuestro personal les ofrecerá
las recomendaciones del día

Servicio
Pan y aperitivo
2€

CONSULTE NUESTRA
INFORMACIÓN DE ALERGENOS



Carnes a la brasa "Vacuno mayor"



Nº 1
Class One



VACA ORIGEN

RAZA: SIMENTAL - PROCEDENCIA ALEMANIA

-MADURACIÓN: +30 DÍAS

-EDAD: + DE 4 AÑOS

85€ kg
con hueso

VACA MARELA

RAZA: "CONSULTAR" (MARELA, PARDA, RUBIA GALLEGA, FRISONA, CACHENA, VIANESA, MINHOTA Y MORANESA

-PROCEDENCIA: NOROESTE DE LA PENÍNSULA IBÉRICA

-MADURACIÓN: +70 DÍAS

-EDAD: + DE 4 AÑOS

95€ kg
con hueso

VACA NACIONAL TOP O CLASE ONE

RAZA: "CONSULTAR" (MARELA, PARDA, RUBIA GALLEGA, FRISONA, CACHENA, VIANESA, MINHOTA Y MORANESA

-PROCEDENCIA: NOROESTE DE LA PENÍNSULA IBÉRICA

-MADURACIÓN: +90 DÍAS

-EDAD: + DE 10 A 11 AÑOS

140€ kg
con hueso

BUEY NACIONAL TOP

RAZA: "CONSULTAR" (MARELA, PARDA, RUBIA GALLEGA, FRISONA, CACHENA, VIANESA, MINHOTA Y MORANESA

-PROCEDENCIA: NOROESTE DE LA PENÍNSULA IBÉRICA

-MADURACIÓN: +120 DÍAS

-EDAD: + DE 6 A 7 AÑOS

150€ kg
con hueso

SOLOMILLO DE BUEY

170€ kg

WAGYU DE JAPÓN

RAZA WAGYU - PROCEDENCIA KAGOSHIMA, MIYAZAKI (JAPÓN)

-CALIFICACIÓN: A5

-EDAD: + DE 4 AÑOS

450€ kg

Otras Carnes

CARNE ROJA IMPORTACIÓN

PROCEDENCIA: PAISES BAJOS, DINAMARCA, BELGICA

66€ kg
sin hueso

ENTRECOT DE CARNE ROJA IMPORTACIÓN

26€

PALETILLA DE CORDERO LECHAL (CONSULTAR DISPONIBILIDAD)

33€

-PROCEDENCIA: CASTILLA Y LEÓN

-RAZA: CHURRA

CHULETAS DE CORDERO LECHAL

25€

-PROCEDENCIA: CASTILLA Y LEÓN

-RAZA: CHURRA

MOLLEJAS DE LECHAL

26€

PERDÍZ EN ESCABECHE

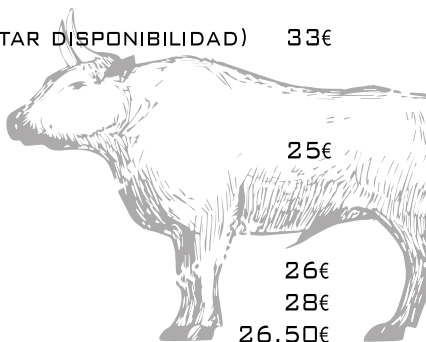
28€

RABO DE TORO DE LIDIA

26,50€

SOLOMILLO DE VACA GALLEGA

30€



Guarniciones

PIMIENTOS DEL PADRÓN

6€

ENSALADA DE ESCAROLA

8,50€

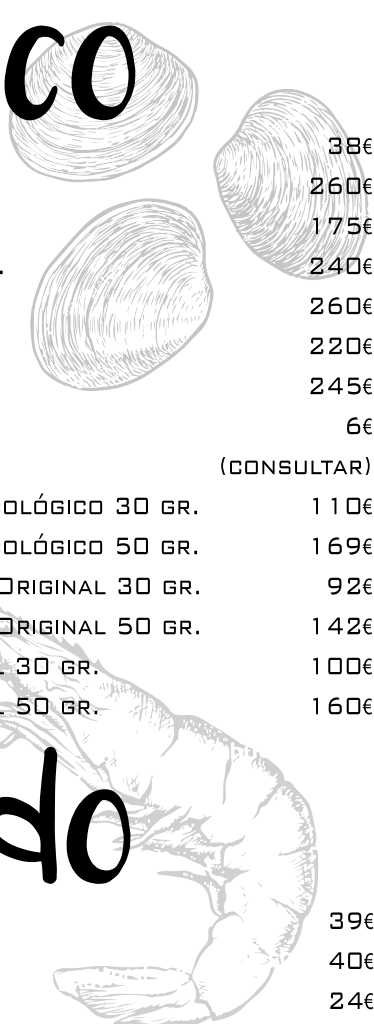
PATAS FRITAS

6€

PIMIENTO ROJO BILBAINA

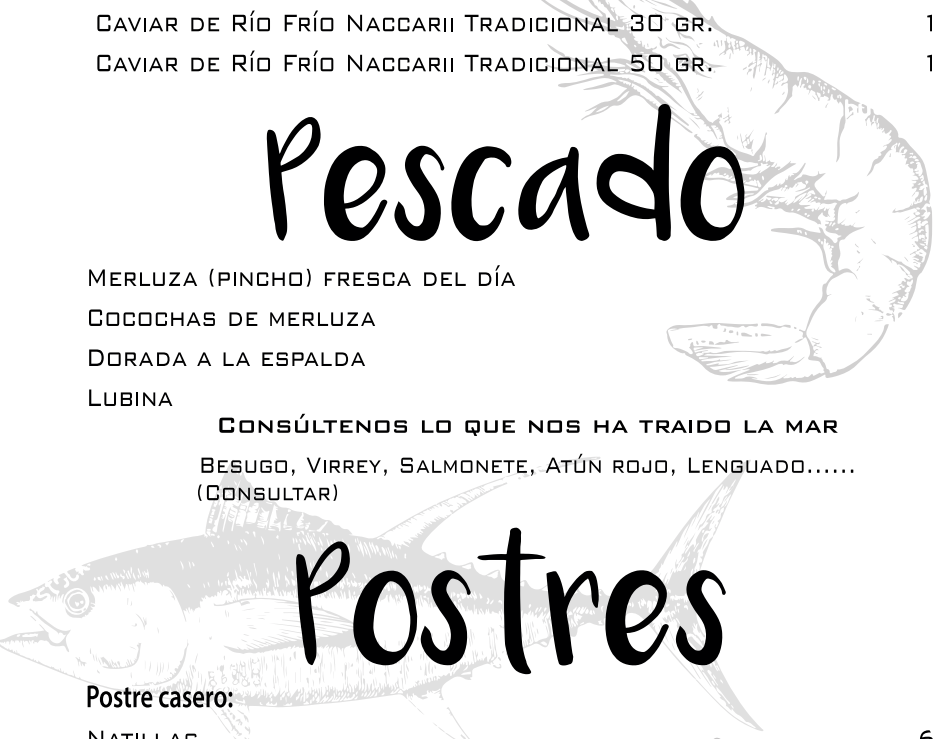
7,50€

Marisco



ALMEJA MARINERA (RACIÓN)	38€
PERCEBE GALLEGO KG.	260€
ANGULAS FRESCAS 100 GR. EXTRA	175€
GAMBA BLANCA EXTRA DE SANTA POLA KG.	240€
GAMBA ROJA (ALISTADO) KG.	260€
CAMARÓN “CONSULTAR”	220€
CARABINEROS “CONSULTAR”	245€
OSTRA GILLARDEU Nº2 UND.	6€
OTROS MARISCOS SEGÚN MERCADO	(CONSULTAR)
CAVIAR DE RÍO FRÍO NACCARII ESSENCE ECOLÓGICO 30 GR.	110€
CAVIAR DE RÍO FRÍO NACCARII ESSENCE ECOLÓGICO 50 GR.	169€
CAVIAR DE RÍO FRÍO NACCARII ECOLÓGICO ORIGINAL 30 GR.	92€
CAVIAR DE RÍO FRÍO NACCARII ECOLÓGICO ORIGINAL 50 GR.	142€
CAVIAR DE RÍO FRÍO NACCARII TRADICIONAL 30 GR.	100€
CAVIAR DE RÍO FRÍO NACCARII TRADICIONAL 50 GR.	160€

Pescado



MERLUZA (PINCHO) FRESCA DEL DÍA	39€
COCOCHAS DE MERLUZA	40€
DORADA A LA ESPALDA	24€
LUBINA	27€

CONSÚLTENOS LO QUE NOS HA TRAILO LA MAR

BESUGO, VIRREY, SALMONETE, ATÚN ROJO, LENGUADO.....
(CONSULTAR)

Postres

Postre casero:



NATILLAS	6,50€
ARROZ CON LECHE	7€
TARTA DE QUESO	7,50€
TARTA DE CHOCOLATE BLANCO	7,50€
FLAN	7€
CREMA CATALANA	7,50€
TORRIJA BRIOCHE Y HELADO “LECHE MERENGADA”	8,50€

Fruta:



MELÓN “BOLLO”	7€
CEREZAS “TEMPORADA”	9€
PIÑA “AVIÓN”	9€
MANGO “AVIÓN”	12€
NARANJA, MANDARINA, KIWI, ETC.	7€
POSTRE DE LA CASA (FRESÓN, NATA, ALMENDRA Y BOMBONES)	8,50€
POSTRE DE LA CASA 3 PX. (FRESÓN, NATA, ALMENDRA Y BOMBONES)	23€

Helados y Sorbetes:

SORBETE DE LIMÓN	7€
SORBETE DE FRUTOS ROJOS	8€
BOMBONES HELADOS	5€
HELADO ARTESANO (CONSULTAR SABORES)	7€