



EL *Inicio* DEL RECORRIDO

Brioche con mantequilla de Soria y anchoa de Santoña oo.	4,50 € /ud.
Alcachofa confitada con virutas de jamón ibérico.	4,50 € /ud.
Croquetas caseras de Cecina de León IGP (8 uds).	15,00 €
Picaña madurada con aceite de albahaca, parmesano y pistachos.	17,00 €
Lengua de vaca curada con lascas de parmesano, rúcula y pistachos con emulsión de balsámico.	18,00 €
Zamburiñas a la plancha con su aliño de ajo y perejil (8 uds).	22,00 €
Cecina de León IGP con almendras tostadas y AOVE.	24,00 €
Jamón ibérico cortado a cuchillo con tumaca en pan de masa madre.	25,00 €
Pulpo sobre crema de boniato y pimentón de La Vera.	26,00 €
Cecina de Wagyu (100 gr.)	35,00 €

NUESTRO *Green*

Ensalada de Rulo de queso de cabra Lechuga, frutos del bosque, rulo de queso de cabra caramelizado con helado artesano de albahaca y semillas de calabaza.	16,00 €
Ensalada de Pimientos asados Pimientos de Fresno asados en nuestra parrilla, tomate de pueblo, tronco de bonito y aceitunas negras.	18,00 €
Ensalada de Mango y aguacate Lechuga, tomates cherrys, langostinos tigre, aguacate, mango y salsa de pepinillo.	18,00 €
Ensalada de Cecina y queso añejo Lechuga, tomate de temporada, Cecina de León IGP, queso de oveja añejo y mermelada de higos con reducción de Px.	18,00 €



DEL *Campo* Y LA COSTA

Parrillada de verduras con queso de cabra y salsa romescu.

20,00 €

Tataki de atún rojo.

22,00 €

Picaña de vaca con zanahorias y patatas sauté.

24,00 €

Bacalao al estilo Teleno con nuestro pil pil de pimientos de Fresno de La Vega.

24,00 €/ración

Rodaballo Salvaje a la espalda con refrito tradicional de ajos y sidra.

26,00 €/ración

Arroz meloso de carabineros y setas de temporada. Mínimo dos personas.

28,00 €/pax.

Solomillo de Wagyu (+/- 250 gr.) con milhoja de patatas.

32,00 €

Lingote de buey (+/-250 gr.) con pimienta de piquillo caramelizado a la leña de encina

34,00 €

Arroz meloso con Chuletón de vaca madurada. Mínimo dos personas.

35,00 €/pax.

