

entrantes fríos

| | |
|--|--------------|
| BOQUERONES ESTRELLA DEL ASADOR por unidad | 2,00€ |
| Ensalada de la huerta | 7,50€ |
| Ensalada de queso de cabra y membrillo | 12,00€ |
| Timbal de escalivada con anchoas | 11,00€ |
| Ensalada mediterránea con aguacate y queso fresco | 11,00€ |
| Rollitos de salmón ahumado y espárragos de Navarra | 12,00€ |
| Tomate con ventresca de atún y cebolla tierna | 14,50€ |
| Xató de Vilanova | 11,00€ |
| Ensalada de rúcula con parmesano y frutos secos | 10,50€ |
| Melón o piña con jamón de bellota | 12,50€ |
| Esqueixada de bacalao | 12,50€ |
| Virutas de foie con mermelada de higos | 18,00€ |
| Pimientos asados del Bierzo con ventresca | 14,00€ |
| Ración de jamón ibérico de bellota | 26,00€ |
| Ración de chorizo del Bierzo | 14,00€ |
| Ración de cecina de León | 18,00€ |
| Ración de queso de León | 14,00€ |
| Anchoas del cantábrico (por unidad) | 2,00€ |
| Entremes del Bierzo | 16,00€ |
| Gazpacho andaluz | 6,50€ |
| Pan de coca tostado con tomate | 2,00€ |

entrantes calientes

| | |
|--|--------|
| ANGULAS AGUINAGA | 110 € |
| Milhojas de calabacín, cebolla confitada y queso Brie | 9,00 € |
| Tempura de verduras y salsa de Soja | 10,50€ |
| Parrillada de verduras con romesco y sal maldon | 10,50€ |
| Espárragos trigueros con jamón de Bellota | 12,50€ |
| Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao | 10,50€ |
| Huevos rotos con chorizo de León o jamón | 14,00€ |
| Pimientos del Padrón | 9,00€ |
| Espaguetis a la carbonara | 8,00€ |
| Revuelto de ajetes, gambitas y cecina de León | 11,00€ |
| Setas de temporada salteadas con foie | 12,00€ |
| Habitas baby con gulas o jamón | 12,00€ |
| Capricho del Bierzo | 12,00€ |
| Caldo Gallego | 6,00€ |
| Caracoles del Bierzo a la llauna | 14,00€ |
| Caracoles del Bierzo en salsa | 14,00€ |
| Revoltillo de patata, huevo y gulas | 14,00€ |
| Buñuelos de bacalao caseros | 16,00€ |
| Morcilla de Burgos | 12,50€ |
| Tortilla de bacalao | 16,00€ |

arroses (mínimo 2 personas)

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Arroz caldoso de bogavante | 38,00€ |
| Arroz caldoso de gambas y chipirones | 36,00€ |
| Paella marinera | 36,00€ |
| Arroz negro con almejas | 32,00€ |
| Arroz con verduritas y bacalao | 32,00€ |
| Arroz con sepia al 'all cremat' | 30,00€ |
| Fideuá marinera con marisco | 36,00€ |
| Fideos negros con mejillones | 36,00€ |

carnes

| | |
|--|---------|
| Magret de pato al oporto | 16,00 € |
| Pies de lechón con caracoles | 16,00 € |
| Costillas de cabrito a la milanese | 23,00 € |
| 1/2 Espalda de cordero al horno | 19,00 € |
| Cochinillo crujiente | 21,00 € |
| Espalda de cabrito a la segoviana | 26,00 € |
| Platillo de butifarra, alubias y caracoles | 14,00 € |
| Lacón con cachelos | 14,00 € |
| Solomillo con virutas de foie y higos | 26,00 € |
| Solomillo ternera a la brasa | 24,00 € |
| Entrecot de ternera gallega | 19,50 € |
| Chuleton con pimientos del Padró | 38,00 € |
| Chuleton de vava vieja 1,100 kg | 48,00 € |
| Costillas de cordero a la brasa | 19,00 € |
| 1/2 conejo a la brasa | 15,00 € |
| 1/2 pollo a la brasa | 13,00 € |
| Parrillada de carnes (mínimo 2 personas) | 38,00 € |
| Butifarra fresca de Lleida | 12,00 € |
| Steak tartar de carne | 26,00 € |
| Callos del Bierzo | 14,00 € |
| Rabo de toro al vino tinto | 18,00 € |
| Botillo del Bierzo por encargo (min 2 personas) | 38,00 € |

(No todas las carnes pueden ser a la brasa)

Salsa suplemento:

2,50 €

- Salsa roquefort.
- Salsa pimienta verde
- Salsa oporto.

pescados

| | |
|---|---------|
| Merluza a la gallega | 19,00 € |
| Tronco de merluza con verduritas | 19,00 € |
| Suquet de rape con almejas y gambas | 27,00 € |
| Lenguado en salsa de almendras o a la plancha | 21,00 € |
| Salmón a la brasa | 18,00 € |
| Calamarcitos de costa a la plancha | 16,00 € |
| Gambas al ajillo | 19,00 € |
| Pulpo a la gallega | 21,00 € |
| Chipirones a la andaluza | 17,00 € |
| Mejillones al vapor | 11,00 € |
| Almejas a la marinera | 16,00 € |
| Sepia a la plancha | 16,00 € |
| Steak tartare de atún rojo | 26,00 € |
| Parrillada de pescados (min. 2 personas) | 40,00 € |
| Calamares a la romana o a la andaluza | 17,00 € |
| Rodabollo donosti | 28,00 € |
| Lubina a la sal (min. 2 personas) | 56,00 € |
| Pulpo a la brasa con garbanzos | 19,00 € |

bacalaos

| | |
|--|---------|
| Bacalao a 'la llauna' | 20,00 € |
| Bacalao a la mousselina de ajos | 20,00 € |
| Bacalao a la marinera | 22,00 € |
| Cazuelita de bacalao y sepia | 19,00 € |
| Bacalao con ajada y escalivada al Papi | 20,00 € |
| Bacalao a la plancha con romesco y trigueros | 20,00 € |
| Bacalao al a crema de almendras | 20,00 € |

postres

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Castañas del Bierzo en almibar | 7,00 € |
| Tarta de Santiago co 'meus amores' | 5,00 € |
| Cerezas en aguardiente | 5,00 € |
| Pudding de lacasa con nata | 4,00 € |
| Flan de huevo casero | 4,00 € |
| Profiteroles con chocolate | 6,00 € |
| Miel y mató | 6,00 € |
| Fresones con nata | 5,00 € |
| Piña natural | 5,00 € |
| Zumo de naranja natural | 3,50 € |
| Crema de limón con castañas | 6,00 € |
| Café irlandés | 6,50 € |
| Cuajada de miel | 5,00 € |
| Crema catalana | 5,00 € |
| Crema catalana con piña quemada | 6,00 € |
| Crema catalana con fresones quemados | 6,00 € |
| Queso con membrillo | 5,00 € |
| Tarta Lampeira con chocolate caliente | 6,00 € |
| Arroz con leche | 5,00 € |
| Tarta de queso | 6,50 € |