



-Jamón ibérico.....	19€
-Anchoas de Santoña.....	16€
-Mejillones en salsa.....	10€
-Ventresca de bonito con pimientos asados de Isla.....	13€
-Rabas de calamar.....	13€
-Zamburiñas.....	18€
-Almejas en salsa verde.....	18€
-Puding de pescado.....	11€
-Pulpo a la plancha.....	18€
-Croquetas caseras de jamón/boletus.....	12€
-Ensaladilla rusa.....	11€
-Wok de verduras estilo Thai.....	14€

Ensaladas

-Ensalada de tomate de Galizano.....	14€
-Ensalada mixta.....	15€
-Ensalada de rulo de cabra.....	15€
-Ensalada pollo.....	14€
-Ensalada de ventresca.....	15€

Guisos

-Pochas con almejas.....	14€
-Cocido Montañés	13€
-Callos a la Montañesa.....	12€

Preguntar por nuestro guiso del día



Arroces

-Paella de marisco.....	18€
-Arroz con bogavante.....	25€

Pescados

-Chipirones encebollados.....	14€
-Lomo de lubina.....	20€
-Lomo de merluza horneada con verduritas.....	17€
-Rodaballo.....	Consultar
-San Martín.....	Consultar
-Machote.....	Consultar
-Besugo.....	Consultar
-Cogote de merluza.....	Consultar

Consultar nuestro pescado del día

Carnes

-Solomillo de ternera a la plancha.....	24€
-Carrilleras al vino tinto.....	14€
-Entrecot de vaca rubia	20€
-Chuletón de vaca vieja nacional.....	36/Kg

Nuestros postres caseros

-Brownie aculanado con helado.....	5,5€
-Tarta de manzana.....	5,5€
-Tarta de queso cremosa.....	5,5€
-Flan de café y orujo.....	5,5€
-Helado artesano (queso, mantecado ó moka).....	4,5€
-Torrija caramelizada con helado.....	5,5€
-Queso picón Lebaniego.....	5,5€

*Ración de pan: 1.50 €