

PESCADOS:

Chipirones a la parrilla en timbal con cebolla de Fuentes , pimiento verde , tomate confitado y sala romescu.....11,50 €



Cocochas de bacalao al pil-pil con gulas salteadas al ajillo.....16,75 €



Cogote de merluza asado al horno al estilo Orio.....13,50 €



Txangurro (buey de mar) La Cantera relleno y gratinado al horno.....14,00 €



Bacalao confitado a baja temperatura con mejillón de roca y pisto manchego..12,00 €



Tronco de merluza en salsa verde con gulas al ajillo.....13,00 €



Rodaballo gallego a la brasa al estilo Orio.....14,50 €



Pulpo a la brasa con patata confitada , pimentón y aceite de oliva virgen extra....19,00 €



Arroz con bogavante (2 personas).....29,00 €



Arroz cremoso de borrajas con vieiras y mejillón de roca.....12,50 €



.....

CARNES:

Chuletón de buey certificado a la brasa al peso.....49,50 € el kilo



Chuleta de vaca nacional a la brasa al peso.....35,00 € el kilo



Solomillo de ternera nacional a la brasa acompañado de salsa de uva moscatel.....18,50 €



Chuletas de ternasco de Aragón a la brasa (¼ de kilo).....10,80 €



Carrillera de ternera estofada al vino tinto de Borja y foie fresco a la brasa.....12,50 €



Entrecot de vaca nacional a la brasa14,50 €



Steak – Tartar de buey La Cantera.....19,50 €



Pluma de cerdo ibérico de bellota marinada a la brasa.....13,00 €



Cochinillo de Segovia asado en su jugo con patatas a lo pobre.....21,75 €



½ Paletilla de ternasco D.O. de Aragón asada al horno con patatas a lo pobre.....14,50 €



.....