

PESCADOS:

Chipirones a la parrilla en timbal con cebolla de Fuentes , pimiento verde , tomate confitado y sala romescu..... 14 €



Cocochas de bacalao al pil-pil con gulas salteadas al ajillo.....18,75 €



Cogote de merluza asado al horno al estilo Orio.....15,50 €



Txangurro (buey de mar) La Cantera relleno y gratinado al horno.....15 €



Bacalao confitado a baja temperatura con mejillón de roca y pisto manchego..14 €



Tronco de merluza en salsa verde con gulas al ajillo.....15,50 €



Rodaballo gallego a la brasa al estilo Orio.....17,50 €



Pulpo a la brasa con patata confitada , pimentón y aceite de oliva virgen extra....20,00 €



Arroz con bogavante (2 personas).....32,00 €



Arroz cremoso de borrajas con vieiras y mejillón de roca.....14,50 €



.....

CARNES:

Chuletón de buey certificado a la brasa al peso.....53,50 € el kilo



Chuleta de vaca nacional a la brasa al peso.....38,00 € el kilo



Solomillo de ternera nacional a la brasa acompañado de salsa de uva moscatel.....21,50 €



Chuletas de ternasco de Aragón a la brasa (¼ de kilo).....12,50 €



Carrillera de ternera estofada al vino tinto de Borja y foie fresco a la brasa.....14,50 €



Entrecot de vaca nacional a la brasa15,50 €



Steak – Tartar de buey La Cantera.....21,50 €



Pluma de cerdo ibérico de bellota marinada a la brasa.....15,00 €



Cochinillo de Segovia asado en su jugo con patatas a lo pobre.....22,75 €



½ Paletilla de ternasco D.O. de Aragón asada al horno con patatas a lo pobre.....17 €



.....