

Ventresca de atun rojo de la Almadraba a la brasa con sopa de La Cantera.....19,50€

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

Cocochas de bacalao al pil-pil con gulas salteadas y ajo fresco.....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 huevo poché frito 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€

.....

Chuletón de buey certificado a la brasa al peso.....46,00€

Chuleton de vaca nacional a la brasa al peso35,00€

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

Chuletas de ternasco de Aragón a la brasa (1/4 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 brasa (250 gramos).....14,50€

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

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

Cochinillo asado en su jugo con patatas a lo pobre.....18,75€

(precios con i.v.a. incluido)