



Las Carnes

Our Meats

<i>Carne roja de buey (aconsejada para compartir)</i> <i>Beef red meat (Sharing recommended)</i>	23,00 €
<i>Solomillo al Cabrales (o sólo con patatas paja)</i> <i>Sirloin with Cabrales (or only with fries)</i>	23,00 €
<i>Entrecot al Cabrales</i> <i>T-Bonesteak with Cabrales cheese</i>	23,00 €
<i>Jacos de entrecot con foie</i> <i>Diced T-Bonesteak with foie</i>	23,00 €
<i>Puntas de solomillo con setas</i> <i>Sirloin tips with mushrooms</i>	23,00 €
<i>Chuletas de lechal</i> <i>Spring lamb chops</i>	22,00 €
<i>Escalopines con patatas</i> <i>Pork schnitzel with fries</i>	20,00 €
<i>Mollejas de cordero a la plancha con ajo y perejil</i> <i>Sweetbreads Grilled lamb with garlic and parsley</i>	23,00 €
<i>Riñones de lechal a la plancha</i> <i>Kidneys of lamb grilled</i>	18,00 €
<i>Callos especialidad del Chef</i> <i>Tripes. Chef's special</i>	23,00 €

*Siempre habrá alguna sugerencia del día,
no deje de preguntar.*



La Caza

Game

Guiso de jabalí con setas 15,00 €
Boar stew with mushrooms

Corzo estofado 15,00 €
Stewed roe deer

Perdiz (según temporada) 22,00 €
Partridge (seasonal)

Venado (al vino o filetes adobados) 15,00 €
Venison (with wine sauce or marinated steaks)

Conejo especialidad del Chef 15,00 €
Rabbit Chef's special

Filete de corzo con foie 20,00 €
Deer fillet with foie

Filete de venado al ajillo 15,00 €
Venison fillet with garlic

Preguntar por estar determinado por temporada.

