

NUESTRAS SELECCIÓN

	EUROS
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (con certificado de autenticidad, se limpian y filetean a mano en el propio restaurante)	22,00
VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE, COSTERA 2018 con asadillo de pimientos rojos	18,00

ENTRADAS

JAMÓN IBÉRICO "GRAN RESERVA" JOSELITO	24,00
FOIE A LA PLANCHA CON SAL MALDÓN	22,00
SURTIDO DE QUESOS ASTURIANOS (Vidiago, Ahumado de Pría, Afuegal Pitu Rojo y Rey Silo, La peral, Cabrales)	20,00
BUÑUELOS DE BACALAO CON MIEL DE CAÑA	15,00
ENSALADILLA RUSA CON BONITO DEL NORTE	12,00
CROQUETAS DE JAMÓN	12,00

DE LA HUERTA

ESPÁRRAGOS BLANCOS (de "La Catedral de Navarra")	16,00
VERDURAS A LA PLANCHA	15,00
ASADILLO DE PIMIENTOS ROJOS	12,00
ALCACHOFAS DE TEMPORADA CON JAMÓN	15,00

NUESTROS GUIOS TRADICIONALES

ARROZ CON PIXIN Y VERDURITAS (por persona)	21,00
FABADA ASTURIANA (de cosecha propia con compango casero)	20,00
PAN Y APERITIVO	2,50

OTROS GUIOS

ALBÓNDIGAS DE RABO DE TORO (ración=2 piezas)	14,00
MANITAS DE CERDO	16,00
CALLOS A NUESTRO MODO	16,00
CARNE GOBERNADA	16,00
PÉRDIZ ESTOFADA	20,00

PESCADOS

	EUROS
PIXIN DE BARRIGA NEGRA "VENTA DEL OSO"	39,00
LOMO DE PIXIN (en fritos o plancha)	20,00
BACALAO A LA SIDRA	22,00
CALAMARES EN SU TINTA	22,00
CALDERETA DE PIXIN (de encargo – min. 2 personas)	44,00

CARNE ROJA A LA PARRILLA

CHULETON (2 personas)	52,00
SOLOMILLO	28,00
ENTRECOT	27,00
ESCALOPINES DE SOLOMILLO AL CABRALES	20,00

POSTRES

TARTA DE QUESO "VENTA DEL OSO"	6,00
ARROZ CON LECHE	6,00
TOCINILLO DE CIELO CON HELADO	6,00
FLAN DE CAFÉ CON HELADO	6,00
SORBETE DE LIMÓN A LA SIDRA	6,00
HELADOS ARTESANOS (2 bolas)	6,00

(Turrón de Jijona, Mantecado con yema, Vainilla,

Chocolate Fondant, Limón,

(INCLUIDO 10% DE IVA)