



## PINTXOS

Ibérico con tomate natural .....	3,00 €
Asado de pimiento y ventresca .....	3,00 €
Tartar de salmón ahumado .....	3,00 €
Queso de cabra con tomate confitado .....	3,00 €
Brocheta de chipi fresco con ali-oli de piparras .....	3,00 €
Brocheta de champi y langostino fresco .....	3,00 €
Foie fresco y dulce de manzana .....	3,00 €
Pulpo con vinagre de hortalizas .....	3,00 €
Mini hamburguesas de buey .....	3,00 €
Tortilla española .....	3,00 €



## ENTRANTES

Ensalada de pimientos rojos y verdes asados con cebolleta, bacalao ahumado y salsa romesco .....	12,50 €
Ensalada de gajos de tomate Kumato con láminas de idiazábal y aceite arbequina 100% .....	9,80 €
Ensalada de verduras asadas y aguacate con ventresca y puerro hilado .....	12,80 €
Croquetas de carabineros con su jugo (rebozadas en escamas de pan japonés) .....	9,50 €
Lomos de anchoas del Cantábrico con guacamole y tosta de maíz .....	16,00 €
Revuelto de hongos y setas con patatas paja "hecho con los mejores huevos de corral" .....	10,00 €
Lingote de foie-micuit- con mango caramelizado .....	16,00 €
Los huevos del "Cerrillo" con ibérico y pimientos de Guernica "Servidos con láminas de patata pochada" .....	10,80 €
Tímbal de patata revolcona y láminas de pulpo .....	15,50 €
Tempura de espárragos verdes con ali-oli de miel .....	14,80 €



## NUESTROS PESCADOS

Taco de bacalao asado sobre crema de coliflor y crujiente de rockola .....	17,90 €
Chipirones frescos asados con habitas tiernas y cebolleta nueva .....	14,50 €
Merluza al vapor sobre tomate natural y albahaca fresca .....	17,90 €
Arroz caldoso con rape y almejas (se sirve mínimo para dos personas) .....	16 € (por persona)



## NUESTRAS CARNES

Láminas de secreto ibérico con ajo y vinagre de Jerez "Se sirve con patatas" .....	13,80 €
Lomo de vaca Gallega fileteado al peso "con ricos pimientos de piquillo asados" 360 gr .....	19,50 €
Milhoja de rabo estofado al vino tinto y patata .....	15,90 €
Nuestros callos de ternera con patata y morro "simplemente fantásticos" .....	11,50 €
Chuletillas de lechal con patatas al mortero .....	15,50 €
Solomillo "Cerrillo" con foie fresco y salsa de setas de temporada .....	22,50 €
Cochinillo confitado a muy baja temperatura con dulce de manzana .....	22,50 €
Menú de carne para dos personas (lomo de vaca 700 grs con botella de vino, ensalada y pan) .....	50€



## NUESTROS POSTRES

Impresionante tarta de queso con crema de frutos rojos .....	5,00 €
Hojaldre caliente con crema y almendras .....	5,00 €
Torrijas (de las buenas) con helado de crema de Baileys .....	5,00 €
Coulant de chocolate caliente con helado de vainilla .....	5,00 €
Sorbete de mango y vodka ruso .....	5,00 €
Helados artesanos .....	5,00 €
Pizarra con frutas de temporada .....	5,00 €



## PARA LOS PEQUES

Mini hamburguesa de ternera con sus ricas patatas para seguir creciendo .....	6,50 €
Pasta fresca con salsa de tomate hecho en casa un "peque-viaje" a la bella italia .....	5,80 €
Escalope de ternera con deliciosas patatas para auténticos campeones .....	8,00 €



## VINOS ESPUMOSOS

Gramona Allegro Reserva Brut .....	18,00 €
Macabeo, Xarel-lo, Chardonnay y Parellada .....	

## VINOS ROSADOS

Ostatu (Garnacha, Tempranillo) .....	12,50 €
--------------------------------------	---------

## VINO BLANCOS

Rey Santo (Verdejo) .....	12,00 €
Neno de Viña Somoza (Godello) .....	15,00 €
The Flower and the Bee (Treixadura) .....	16,00 €
Ophalum (Albariño) .....	15,00 €

## VINOS TINTOS

1000 Hojas joven (Tempranillo) .....	12,00 €
Muga Crianza (Tempranillo) .....	18,00 €
Sierra Cantabria Crianza (Tempranillo) .....	15,00 €
Muga Selección Especial Reserva (Tempranillo) .....	25,00 €
Marqués de Murrieta Reserva (Tempranillo) .....	22,50 €
EA (Cenibel) .....	16,00 €
Valtravieso Roble (Tempranillo) .....	14,00 €
Antídoto (Tinta fina) .....	18,50 €
Pétalos (Mencia) .....	18,00 €
Angelitos Negros .....	16,00 €
Sotorrondero (Syrah, Garnacha) .....	20,00 €
Camins del Priorat .....	20,00 €