

PESCADOS:

Chipirones a la parrilla en timbal con cebolla de Fuentes , pimiento verde , tomate confitado y salsa romescu..... 17,00 €



Cocochas de bacalao al pil-pil con gulas salteadas al ajillo.....19,50 €



Txangurro (buey de mar) La Cantera relleno y gratinado al horno.....19,00 €



Bacalao confitado a baja temperatura con mejillón de roca y pisto manchego..17,00 €



Rodaballo gallego a la brasa al estilo Orio.....19,50 €



Pulpo a la brasa con patata confitada , pimentón y aceite de oliva virgen extra....22,00 €



Arroz con bogavante (2 personas).....40,00 €



Arroz cremoso de borrajas con vieiras y mejillón de roca.....18,00 €



.....

CARNES:

Chuletón de buey certificado a la brasa al peso.....75,00 € el kilo



Chuleta de vaca nacional a la brasa al peso.....44,00 € el kilo



Solomillo de ternera nacional a la brasa acompañado de salsa de uva moscatel.....24,00 €



Chuletas de ternasco de Aragón a la brasa (¼ de kilo).....19,00 €



Carrillera de ternera estofada al vino tinto de Borja con setas.....17,50 €



Entrecot de vaca nacional a la brasa17,50 €



Steak – Tartar de buey La Cantera.....22,00 €



Pluma de cerdo ibérico de bellota marinada a la brasa.....19,00 €



Cochinillo de Segovia asado en su jugo con patatas a lo pobre.....24,50 €



½ Paletilla de ternasco D.O. de Aragón asada al horno con patatas a lo pobre.....20,00 €



.....