

## ENTRANTES

Tomate de Cantabria , queso de las Garmillas, fruta , anchoa y boquerón.	<b>13,00 €</b>
Ensalada de langostinos con ajo-miel de Arbequina.	<b>13,50 €</b>
Tartar de atún y aguacate con sésamo negro.	<b>14,00 €</b>
Rollitos vietnamitas de verduras al vapor con salsa hoisin.	<b>12,00 €</b>
Croquetas de calamar en tinta con ali olí.	<b>11,00 €</b>
Croquetas de rabo de toro con su salsa.	<b>10,00 €</b>
Rabas.	<b>12,00 €</b>
Mini rollitos crujientes con salsa de mango picante y sésamo.	<b>11,00 €</b>
Gyozas de ibérico y jengibre con salsa ponzu.	<b>12,00 €</b>
Corazones de alcachofa a la plancha con salsa romesco.	<b>12,00 €</b>
Tempura de bacalao y verduras de temporada.	<b>15,00 €</b>

## CUCHARA Y ARROCES

Cocido Lebaniego completo.	<b>18,00 €</b>
Sopa de cocido.	<b>8,00 €</b>
Cocido Lebaniego.	<b>14,00 €</b>
Arroz salvaje crujiente con pato, verduras y salsa de ostras.	<b>15,00 €</b>
Arroz marinero meloso con gambas y mejillones.	<b>15,00 €</b>
Rigatoni al pesto con langostinos, tomatitos cherry y parmesano	<b>14,00 €</b>

### MENU INFANTIL

Dos mini hamburguesas, croquetas de jamón ibérico y patatas fritas. o Espaguetis Boloñesa	<b>9,00 €</b>
Postre: helado con gominolas y caja sorpresa	

## PESCADOS

Atún a la plancha, crema de cúrcuma y verduras al vapor con vinagreta de lenteja caviar.	<b>16,00 €</b>
Chipirones a la plancha con risotto de hongos y ali oli de remolacha.	<b>14,00 €</b>
Bocaditos de merluza a la romana con pimientos.	<b>14,00 €</b>
Merluza asada con tallarines de tinta de calamar y esencia de ajo.	<b>15,00 €</b>
Albóndigas de pescado de temporada con salsa marinera.	<b>14,00 €</b>
Pulpo a la parrilla con papas arrugadas y mojo picón.	<b>18,00 €</b>
Lubina a la sal con vinagreta de tomate y trufa.	<b>18,00 €</b>
Medallones de rape asado con quinoa roja, guisantes y salsa kimchee picante.	<b>19,00 €</b>

## CARNES

Hamburguesa de 200 gr de carne seleccionada con bacón, queso cheddar, cebolla caramelizada y lechuga.	<b>13,00 €</b>
Escalope Vienés con queso provolone al soplete y pico de gallo.	<b>15,00 €</b>
Tataki de solomillo ibérico, gajos de manzana asada y frutos rojos.	<b>15,00 €</b>
Tacos de carnitas mexicanas.	<b>14,00 €</b>
Costillar Duroc confitado a baja temperatura con chutney de piña.	<b>14,00 €</b>
Canelones de calabacín al vapor rellenos de rabo de toro escogido.	<b>15,00 €</b>
Picaña de vaca vieja a la brasa, filetada con salsa criolla.	<b>16,00 €</b>

## POSTRES

Brownie de chocolate con nueces.	<b>6,00 €</b>
Tarta de queso.	<b>6,00 €</b>
Volcan de chocolate.	<b>6,00 €</b>
Candie de Manzana cookie y helado.	<b>6,00 €</b>
Torrija brioche caramelizada con helado de vainilla.	<b>6,00 €</b>
Frutas estofadas, zumo de naranja, Grand Marnier y helado de vainilla.	<b>6,00 €</b>