

ENTRANTES

Jamón Ibérico de Bellota (corte a cuchillo)

Embutido Artesano de Cerdo, Jabalí y Ciervo

Foie-Gras con Frutos Secos, Chutney de Pera y Lechugas en Tempura (acompañado con nuestro vino Postremus)

Croquetas de Jamón Ibérico

Gratín de Queso de Cabra con Compota de Manzanas y Pasas

Espárragos Extra de Navarra (4-6 frutos/kg)

Crêppes de Morcilla con Salsa de Tomate

Pimientos Asados en la Brasa

ENSALADAS

Ensalada XV ingredientes

Ensalada de Calamar

Ensalada de Bacalao y Patata con Ligerito Alioli

Ensalada de Bogavante

PRIMEROS PLATOS

Verduras Frescas Salteadas

Alubia Verde Salteada con Escalope de Foie a la Plancha

Tagliatelli con Salteado de Setas

Sopa de Pescado y Marisco

Alubias de Temporada

PESCADOS

Vieiras, Foie y Pera

Calamares en su Tinta con Guarnición de Arroz

LA BRASA

Rodaballo con Patatas a lo Pobre

Pescados de Roca

(pesca artesana traída directamente de Galicia)

NUESTRO BACALAO

Bacalao Ajoarriero

Lomo de Bacalao Confitado con Crema de Zurrurutuna y Su Pil-Pil

Kokotxas de Bacalao con Almejas

Callos de Bacalao con Pisto

CARNES

Carrilleras de Ternera al Vino Tinto de Rioja y Vainilla

Cordero Asado con Ensalada (fin de semana o encargo)

Brick de Manitas de Cerdo Deshuesadas con Rissoto de Hongos

Carrilleras de Cerdo Ibérico al Aroma de Vermut Blanco y Oporto

Cochinillo Confitado a Baja Temperatura con Pera y Pasas

LA BRASA

Solomillo de Vaca con Patatas al Tomillo

Chuletillas de Cordero con Patatas y Pimientos

Chuleta de Vaca

POSTRES

Bizcocho de Pera con Crema Fina y Coulis de Frambuesa

Nuestra Torrija

Canutillos Rellenos de Crema Pastelera

Mousse de Arroz con Leche y Helado de Canela

El Chocolate de la Abuela

Sorbete de Mojito

Tarta de Tres Chocolates

Cuajada con Crema de Nueces

Milhojas de Manzana

Cremoso de Cabrales con Helado de Queso Artesano

Para Acompañar Nuestros Postres les
Sugerimos.....

Postremus elaboración propia

Melante

Moscatel Sarasate

Pedro Jiménez (P. X.)

Inniskillin vino de hielo (botella 0,37 cl.)