

ENTRANTES

Jamón Ibérico de Bellota

Embutido Artesano de Cerdo, Jabalí y Ciervo

Foie-Gras con Frutos Secos, Chutney de Pera y Lechugas en Tempura

Croquetas de Jamón Ibérico

Gratín de Queso de Cabra con Compota de Manzanas y Pasas

Pimientos Asados en la Brasa

Crêppes de Morcilla con Salsa de Tomate

NUESTRAS ENSALADAS

Ensalada Templada de Vieiras y Berberechos

Ensalada de Perdiz Escabechada

Ensalada de Bacalao y Patata con Ligero Alioli

PRIMEROS PLATOS

Verduras Frescas Salteadas

Tagliatelli con Ragú de Gamba Fresca

Sopa de Pescado y Marisco

Alubias de Temporada

PESCADOS

Bacalao al Ajoarriero

Lomitos de Bacalao Confitado con Crema Fina y Su Pil-Pil

Calamares en su Tinta con Guarnición de Arroz

Vieiras, Foie y Pera

LA BRASA

Rodaballo Salvaje

Solomillo de Vaca con Salsa de Cabrales y Patatas al Tomillo

Chuletillas de Cordero con Patatas y Pimientos

Chuleta de Vaca

CARNES

Carrilleras de Ternera al Vino Tinto de Rioja y Vainilla

Cordero Asado con Ensalada (fin de semana o encargo)

Manitas de Cerdo Deshuesadas con Rissoto de Hongos

Pato a la Naranja

Cochinillo Confitado Con Guarnición de Pera y Pasas

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 Limón y Lima

Tarta de Tres Chocolates

Cuajada con Crema de Nueces

Milhojas de Manzana

Helados Artesanos

de Mandarina con Nueces

de Vainilla Thaiti

de Chocolate con Infusión de Barrica



La Cueva de Doña Isabela

RESTAURANTE

Para Acompañar Nuestros Postres les
Sugerimos.....

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

Du Minot sidra de hielo (botella 0,37cl.)

Melante

Moscatel Sarasate

Pedro Jiménez (P. X.)