

## LA TENTATION DE GRIGNOTER

<b>SOUPE DE POISSONS</b> à la montagnarde.	9,00
<b>CARPACCIO</b> de bœuf avec mayonnaise aux pignons et soja, éclats de flocons de fromage.	13,00
<b>V CRÈME DE POIS-CHICHES DE PEDROSILLANO</b> croustillant de morue, épinards frits et truffe.	9,00
<b>ÉMINCÉ DE SAUMON</b> fumé maison et pico de gallo (salade mexicaine).	14,00
<b>V FROMAGE PASIEGO AU FOUR</b> gratiné et chutney à la mangue.	15,00
<b>VENTRÈCHE DE THON</b> confiture de tomates aigre-douce.	13,00
<b>CROQUETTES</b> de jambon ibérique.	11,00
<b>ANNEAUX</b> de calamar à la mode cantabrique avec aioli aux agrumes.	11,00
<b>V TIMBALE D'OEUFS</b> pommes de terre confites, ail et jaune d'œuf à la truffe.	12,50

## PÂTES ET RIZ

<b>PÂTES FRAÎCHES</b> aux champignons de saison, crevettes et sauce aux huîtres.	14,00
<b>V GNOCCHI</b> sautés à la poire et à la sauge.	13,00
<b>RIZ</b> à l'avocat, tourteau avec une touche légèrement piquante.	14,00
<b>RIZ DANS SON JUS DE CUISSON</b> au secreto ibérique et piment choricero.	13,50

## POISSONS

<b>SORROPOTUN</b> de poissons de roche.	15,00
<b>DAURADE</b> sur lit de petites tomates sautées, thym et crème de petits pois.	15,00
<b>TURBOT</b> sur crème de poireaux et croûtons de Soria.	16,00
<b>MERLU</b> sur ratatouille à la montagnarde et tranches de lard ibérique.	16,00
<b>*BAR</b> avec jus de ses arêtes, ail tendre et calamar frit.	18,00

## VIANDES

<b>ABANICO</b> de porc ibérique et sauce chimichurri.	15,00
<b>AIGUILLETTE RUMSTEAK</b> de bœuf pommes de terre rôties et sauce au vin A.O.C. Bejes.	16,00
<b>POULET FERMIER</b> à basse température sur pâtes puntalette et tartufatto.	14,00
<b>CARRILLERA DE BUEY</b> sur boroña de Cantabrie et crème de céleri-rave.	15,00
<b>*FILET DE BŒUF</b> sauce demi-glace, confiture de carottes et pommes de terre rôties.	19,00

Prix en €. Prix TTC.

\*Supplément de 2,5€ pour les clients en demi-pension ou pension complète.

Nous avons à votre disposition une carte avec les différents allergènes présents dans notre offre gastronomique, que vous pouvez demander à notre personnel. **V** Plats Végétariens.

## MOMENT DOUX ET SUCRÉ

<b>TARTE AU POTIRON</b> croustillante et moelleuse avec crème Chantilly.	5,50
<b>SOUPE DE CHOCOLAT</b> orange confite et gelée de Cointreau.	5,50
<b>RIZ AU LAIT ECO</b> touche de cardamome et gomme au gingembre.	5,50
<b>TARTE AU FROMAGE</b> maison sur compote de poires.	5,50
<b>FRUIT DE SAISON</b> avec liqueur de cerise et terre-sucrée.	5,50
<b>GLACES D'AUTEUR</b> trois boules de parfums distincts.	6,50
<b>SORBET FRIZZANTE</b> et fruit des bois.	4,50

Prix en €. Prix TTC.

Nous avons à votre disposition une carte avec les différents allergènes présents dans notre offre gastronomique, que vous pouvez demander à notre personnel. **V** Plats Végétariens.

# LES DÉLICIES DE MEDIO CUDEYO

Menu Complet 42€

## FROMAGE PASIEGO AU FOUR

gratiné et chutney à la mangue.

\*\*\*

## CARPACCIO

de bœuf avec mayonnaise aux pignons et soja, éclats de flocons de fromage.

\*\*\*

## RIZ

à l'avocat, tourteau avec une touche légèrement piquante.

\*\*\*

## MERLU

sur ratatouille à la montagnarde et tranches de lard ibérique.

\*\*\*

## \*FILET DE BŒUF

sauce demi-glace, confiture de carottes et pommes de terre rôties.

\*\*\*

## SOUPE DE CHOCOLAT

orange confite et gelée de Cointreau.

Prix en €. Prix TTC.

Nous avons à votre disposition une carte avec les différents allergènes présents dans notre offre gastronomique, que vous pouvez demander à notre personnel. **V** Plats Végétariens.