

































Sugerencias del Chef

Cazuela de Pulpo al Ajillo 	19.50
Níscalos salteados con Jamón.....	16.70
Menestra de Setas de temporada con Huevo minuto.  	16.20
Verdinas con Rabo de Toro. 	17.50
Atún Rojo a la plancha con Cebolla caramelizada y Soja.  	24.00
Tartar de Atún Rojo.   	24.00

Pescados

Cogote de Merluza "Don Victor" (2 Personas) 	37.00
Lomo de Merluza a Bilbaina tradicional. 	18.90
Lomo de Merluza a la Gallega. 	18.90
Sapito de Rape con refrito de ajos (2 Personas) 	40.50
Rape a la Sidra con Almejas, Manzana y Langostinos.   	23.50
Lubina a la Sal (2 Personas) 	42.50
Chipirones en su Tinta con Arroz blanco.  	17.50
Lomo de Bacalao al horno en salsa marinera y Verduritas.   	18.00

Carnes

Lomo de Vaca vieja a la plancha con su guarnición.....	19.90
Chuletitas de Lechal fritas con Ajitos.....	18.50
Solomillo de Vaca a la plancha con panaderas y verduritas.....	21.60
Solomillo de Vaca en dados salteados con Ajitos. 	20.50
Solomillo de Vaca al Foie en salsa de Oporto. 	24.50
Cachopo de Ternera blanca (relleno de Jamón y Queso)   	17.90
Carrillada Ibérica guisada en salsa de Manzana. 	16.50
Rabo de Toro estofado al Vino Tinto. 	17.50
Manitas de Cerdo deshuesadas a la Mostaza antigua.   	17.50