

GASTROBODEGA

by *Martín Perasategui*.

APERITIVOS

Hogaza de Pan de Rueda , (320gr) mantequilla de <i>Soria</i> y AOVE	6
Croquetas de Jamón Ibérico y Queso Valdeón (4uds) 8	(8uds) 16

ENTRANTES FRÍOS

Salmón curado , gazpacho de aceituna y bergamota	19
Rillete de Pato , foie, chalota y manzana asada	19
Ensalada de Escabechados de caza , mahonesa de trufa, hongos y apionabo	19

EMBUTIDOS IBÉRICOS Y QUESOS SELECCIONADOS

Cecina de buey, pan y tomate	17
Tabla de Quesos Artesanos y sus guarniciones (media ración) 10	20
Lascas de Paleta Ibérica bellota 100%, pan y tomate	23

NUESTROS CRUDOS

Steak Tartar de Rubia Gallega	23
Tartar de Atún Rojo <i>Balfegó</i> , aceitunas y encurtidos	29

ENTRANTES CALIENTES

Mejillones gallegos , vino dorado de <i>Rueda</i> y hierbas aromáticas	17
Callos , pata y morro	17
Huevos rotos de <i>Villavaquerín</i> , pimientos de <i>Fresno-Benavente</i> y panceta ibérica	17
Guiso tradicional de Chipiriones en su tinta	17

NUESTRO ARROZ

Arroz meloso de gamba roja alistada, lasgostinos de <i>Medina</i> y centolla	23
---	-----------

LO MEJOR DE LA LONJA

Bacalao a la brasa, porrusalda ahumada y pure de patata al pilpil	26
Cochas de Merluza , al pil-pil	25
Pescado de Lonja a la parrilla a los tres vuelcos	S/M

PARRILLA Y ASADOS

Carrillera de cerdo Ibérico y boletus	22
Pluma Ibérica a la parrilla	25
Jarrete de Lechazo IGP , remolacha al vino y boniato	30
Solomillo de Buey Avileño , clorofila de acelga y bombón de queso trufado	35
Chuleta de vaca madurada al Jospes (45 días)	87€/kg

GUARNICIONES

Pimientos del piquillo caramelizados	6
Puré meloso de patata Melendez	6
Patatas fritas	6
Ensalada de <i>Anero (Cantabria)</i>	6

SITIO PARA EL POSTRE

Arroz con leche	8
Torrija caramelizada y crema de almendra	8
Helado de nata e infusión de frutos rojos	8
Soufflé de chocolate con cremoso de aceite de oliva	10

Tenemos cartas con información sobre alérgenos a disposición de nuestros clientes

10% IVA incluido en los precios

Martín Perasategui.