EL ALMACEN/gastro

ENSALADA DE TOMATE/de Hoz de Anero con cebolla roja y piparra	14,50
ENSALADILLA RUSA/anchoas y pan de “Carasau”	12,80
TARTAR DE ATÚN/sobre lecho de aguacate y aliñado con toque de kimchi y lima	18,50
BURRATA/con salmorejo, pesto y crujiente de jamón ibérico	17,50
CARPACCIO DE GAMBON/con mayonesa de aguacate, pistacho y ralladura de lima	16,20
ZAMBURIÑAS/con ajo blanco (3 und)	9,50
ALCACHOFA CONFITADA DE NAVARRA/a la plancha con parmentier de patata y lascas de jamón ibérico	16,40
CHIPIRONES/a la plancha con cebolla y pimiento pochado y ali – oli	15,50
CHISTORRA DE ZUAZU/posiblemente la mejor chistorra del mundo, posiblemente...	13,00
RABAS/con ali-oli y su gajito de limón	13,80
CROQUETAS CREMOSAS/ de jamón ibérico de bellota	12,00
BOCADITOS/ de merluza en Tempura y salsa tártara	17,00
BROCHETA DE LANGOSTINOS/verduras en tempura, arroz basmati y curry	17,50
HUEVOS POCHE/con patata baby, carbonara y torreznos	16,00

EMPANADILLAS/de rabo de toro guisado, foie de pato y salsa secreta	16,00
CANELON DE CORRAL/relleno de deliciosa bechamel de pollo de corral y parmesano	15,50
TACOS DE LAGARTO DE CERDO IBÉRICO/ con mayonesa de cítricos y cebolla encurtida	16,50
ROYAL RIBS BURGUER/hamburguesa de nuestra ganadería con pan brioche,costilla ibérica deshuesada, queso chedar y panceta ibérica	14,90
MOLLEJAS/de ternera a baja temperatura con pure de boniato y crujiente de puerro	18,50
CARRILLERAS DE TERNERA/estofadas sobre crema de patata y apionabo	17,90
SOLOMILLO DE VACA/guirlache con jamón ibérico y queso manchego	23,00
TACO DE VACA PINTA DE LA ZONA/ madurado 40 días, escalopado con guarnición clásica y pimientos	25,50
RAVIOLI/de marisco en su salsa con albahaca	15,50
LOMO DE BACALAO/al pil-pil	20,50
MACHOTE AL HORNO/en tartera pasiega (ideal para compartir)	32,00
TARTERA MARINERA/arroz marinero cocinado al horno, con gambón salvaje y magano de guadaña	28,90

SERVICIO de mesa, pan. 1,80