

LAS TOSTAS

De solomillo de cerdo, cebolla caramelizada y queso Brie.....	7,80 €
Toast of sirloin pork, caramelized onion and Brie cheese.	
De lacón a la gallega con pimientos verdes y tomate.....	7,80 €
Toast of galician ham with green peppers and tomato	
De gulas al ajillo con ali oli.....	7,80 €
Toast of gulas with garlic and ali oli sauce	

NUESTRAS ENSALADAS Y RACIONES

Ensalada de queso de cabra, cebolla caramelizada y vinagreta de frutos secos	10,50 €
Goat cheese salad, with caramelized onion dried fruit vinaigrette.	
Ensalada Thai, ligeramente picante, con langostinos, mango y papaya.....	11,80 €
Thai salad, little spicy, with prawns, mango and papaya.	
Ensalada wakame, salmón ahumado, sesamo y aguacate.....	14,50 €
wakame salad with smoked salmon, sesame and avocado	
Burrata italiana con gazpacho de cerezas y sardina ahumada.....	14,00 €
Italian burrata with cherry gazpacho and smoked sardine	
Tabla de quesos "Valle de los Molinos" (pimentón, curado, romero y añejo).....	15,00 € / 8,00 €*
Manchego cheese. Entire / half dish	
Jamón ibérico de bellota, con su pan de aceite y tomate.....	22,00 € / 12,00 €*
Iberian ham, with bread, oil, and tomato. Entire / half dish	
Buñuelitos de queso Idiazabal (8 unidades).....	12,00 €
Idiazabal cheese fritters	
Boletus edulis salteados, parmentier de patata, yema de huevo y trufa.....	16,00 €
Boletus edulis sautéed potato parmentier, egg yolk and truffle	
Nuestras bravas especiales, con mahonesa picante, polvo de tomate, y nori.....	9,00 €
Our special potato, with spicy mayonnaise, tomato powder, and nori.	
Risotto a la milanese con trufa.....	13,50 / 7,00 €*
Milanese risotto with truffle	
Huevos rotos con patata española, tacos de foie y jugo al Oporto.....	12,50 €
Fried eggs with potatoes, foie grass and Oporto juice.	
Anchoas Especiales de Santoña, DON BOCARTE, sobre cama de tomate y bastoncillos de Idiazabal. Ración, o media ración.....	11,00 / 22,00 €*
Santoña anchovies, on tomato bed and Idiazabal cheese sticks. Entire/half dish	
Ceviche de lubina, calamar con aceite de cebollino.....	14,00 €
Sea bass ceviche, shrimp and onion oil	
Albóndigas de sepia en salsa verde con berberechos.....	16,00 €
Squid meatballs in green sauce with cockles	
Chipirones frescos de potera, encebollados.....	14,00 €
Baby squids-fresh squid, with onion	
Pulpo a la parrilla sobre crema de patata, pimentón de la Vera y AOVE.....	20,00 / 10,00 €*
Grilled octopus with potato whipped cream and paprika oil	
Zamburriñas al ajillo gratinadas (6 unidades o por unidad).....	17,00 / 3,00 € Ud.
Zamburriñas (shellfish) with garlic au gratin (6 units / 1 unit)	
Rollito crujiente de pato y manzana con caramelo de soja.....	4,5 € / Ud.
Crispy rolls of duck and apple and soy caramel	
Croquetas caseras de jamón. Por unidad.....	1,90 € / Ud.
Home made croquettes of ham	
Burrito de pollo mexicano y verdura (3 unidades).....	9,00 €.
Mexican burrito with chicken and vegetables (3 units)	
Entrecot de ternera trinchado, salsa de pimienta, y patata española.....	18,00 €
Beef steak, pepper sauce and fries	
Milhoja de foie y manzana verde, bizcocho de cebolla y queso con puré de membrillo.....	17,50 / 9,50 €*
Mille-feuille of foie grass and green apple, onion and cheese sponge with mashed quince	

PESCADOS

Lomo de bacalao confitado, jugo de champiñón y crema de apio nabo.....	20,00 €
Cod filet confit, mushroom juice and celery cream	
Nuestro tartar de atun rojo.....	20,00 €
Red tuna tartar	
Lenguado meuniere con almejas y patata confitada.....	22,50 €
Menieure sole with clams and confit potato	
Lasaña de txangurro con bechamel suave de moluscos	17,50 €
Lasagna from red crab with molluscs cream	

CARNES

Presa ibérica en adobo, patata trufada, salsa de almendras y tierra de aceituna negra.....	18,00 €
Iberian marinated pork, truffle potato, almond sauce and black olives	
Steak Tartar de solomillo de ternera, con semiesfera de helado de mostaza.....	21,50 / 11.50 €*
Steak Tartar Sirloin of beef with semisphere of mustard ice cream	
Cochinillo confitado a baja temperatura, chutney de arándanos, migas e higos.....	22,00 €
Suckling pig confit, cranberry chutney, crumbs, and figs	
Solomillo de ternera, patata horneada y triqueros al PX.....	22,50 €
Beef sirloin, roasted potato, asparagus and P.X wine.	
Chuletillas de lechal con guarnición de patatas y pimientos de Padrón.....	18,00 €
Little chops of lamb with potatoes and green peppers from Padron	

MENÚ DEGUSTACIÓN GRECO 37 €

GRECO TASTING MENU

Pregunte por nuestro menú degustación "Greco", compuesto por dos medias entradas, medio pescado, media carne y un postre

Aguas minerales incluidas el precio. Resto de bebidas no incluidas.

Ask for our "Greco tasting menu" with two half starters, half fish main course, half meat main course and dessert.

Drinks not included

MENÚ INFANTIL 12 €

CHILDRENS MENU

Plato principal

Pechugas de pollo empanadas con pasta con tomate y queso

Croquetas

Patatas

fritas

Postre

Helados variados

Bebidas incluidas (agua mineral o refresco)

SUGERENCIAS

*Plato disponible en raciones enteras o por mitad

*Available plate in entire shares or for half.

Todos los precios llevan el IVA incluido
VAT included in all prices.

Disponemos de carta de alérgenos a disposición de nuestros clientes.