



Nuestro objetivo es crear una experiencia gustativa que despierte sus sentidos. Productos de temporada de lenta elaboración, que en nuestros platos consiguen un perfecto equilibrio de texturas y sabores.

MENÚ DEGUSTA COCINA CABAL

De nuestra diversa cocina a su plato, déjense sorprender por nuestra elección:

- 3 Entradas
- Pescado
- Carne
- 2 postres

Este Menú se servirá para mesa completa.

Bodega no incluida.

Horario hasta 15,00 y 23,00 horas.

70 € (I.V.A Incluido)



Clásicos para Compartir

Copa Ibérica de Bellota <i>JOSELITO</i>	21.00 €
Cecina de vacuno	20.00 €
Anchoas del Cantábrico en salazón con queso "Luzenac"	23.00 €
Croquetas de jamón ibérico	16.00 €
Almejas fritas a la lima limón	25.00 €

Entradas

Lingote de foie, manzana y Pedro Ximénez	19.00 €
Tartar de calamar-potera	20.00 €
Viva la ensalada	18.00 €
Centollo, guiso y crujiente	17.00 €
Arroz meloso de cocochas de merluza	19.00 €
Canelones de boletus con bechamel trufada	19.00 €
Espárragos con mahonesa de ostras	16.00 €
Pulpo, panceta, apiobola y chutney de mango	21.00 €
Patata, huevo, tuétano y tendón	17.00 €
"Mejor Fabada del Mundo 2022"	21.00 €

Pescado

Lubina, andarica y langostinos	27.00 €
Bogavante del Cantábrico a la plancha	40.00 €
Pixin con alcachofas y crema de llámpares	27.00 €
Bacalao, ajo negro, espinacas y pil-pil	27.00 €
Merluza, velouté de marisco, trompeta negra y carabinero	27.00 €

Carnes

Pierna delantera de cochinillo con salteado de kumquats	27.00 €
Solomillo de vacuno mayor, patatas x5 y su jugo de miel	27.00 €
Pitu caleya servido en dos tiempos	26.00 €
Lomo de cordero con guisantes y su crema	28.00 €
Ternera IGP con sus mollejas y salsifis a la mantequilla negra	27.00 €

MARISCOS DEL CANTÁBRICO POR ENCARGO.

CONSULTAR CON EL PERSONAL DE SALA MENÚS PARA GRUPOS