

SUGERENCIAS

SUGGESTIONS

Paleta 100% ibérica de bellota

Iberico acorn-fed ham shoulder

19 €

Croquetas cremosas de jamón ó txangurro

Homemade creamy ham or crab meat croquettes

2 € / ud.

Ensalada de escarola, espárrago navarro y ventresca de atún

Salad with endives, white asparagus and tuna belly

16,50 €

Huevos rotos con jamón de bellota y setillas

Scrambled eggs with acorn-fed ham and mushroom

19,50 €

Gambas de cristal con huevos y pimientos

Fried shrimps with eggs and peppers

17,50 €

Alcachofas confitadas con sal de jamón y foie micuit

Confit artichokes with ham salt and micuit foie

19,50 €

Fabes a la asturiana

Asturian Fabes

15,00 €

Chipirones a la parrilla y patatas al ajillo

Grilled squids with garlic potatoes

21,50 €

Rape en salsa verde de berberechos y habas fritas

Monkfish in green sauce with cockles and fried beans

24 €

Si padece cualquier tipo de alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal.

Kindly advice should you have any food allergies or dietary requirements.

Servicio de pan 2,4€ / IVA incluido



ENTRADAS

ENTREES

Jamón 100% ibérico de bellota

Iberico acorn-fed ham

27 €

Tabla de quesos

European cheese selection

19,00 €

Ensalada al estilo murciano con sardina ahumada

Salad with braised tomato, roast red pepper, onion and smoked sardine

16 €

Berberechos al vapor ó en salsa verde

Fried clams or in green sauce

19,00 €

Anchoas de Santoña

Anchovies from "Santoña"

15 /25 €

Asadillo de pimientos con ventresca de atún

Roast red peppers with tuna belly

23 €

Zamburiñas a la brasa con ajada

Grilled scallops with garlic

3,20 € /ud.

Pulpo a la brasa, puré de patata y ajada gallega

Grilled octopus with smashed potatoes and garlic sauce

24,50 €

Si padece cualquier tipo de alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal.

Kindly advice should you have any food allergies or dietary requirements.

Servicio de pan 2,4€ / IVA incluido



ARROCES (min. 2 pax)
PAELLA

Arroz a banda
Rice with fish
16 € / persona

Arroz del senyoret
Rice with peeled seafood
18,50 € / persona

Arroz de presa y verduritas
Rice with iberico meat and vegetables
17,50 € / persona

Arroz caldoso de perdiz
Rice with partridge
19,50 € / persona

Arroz meloso con carabineros
Rice with carabineer
24,50 € / persona

ENCARGUE SU ARROZ PARA LLEVAR ;!



PESCADOS
FISH

Kokotxas de bacalao al pil-pil
Cod cheeks in green sauce
24 €

Merluza
Hake
23,50 €

Bacalao confitado con berberechos y alcachofas
Braised cod with cockles and artichokes
24 €

Kokotxas de merluza albardadas o al pil-pil
Hake kokotxas albardadas or in pil-pil sauce
34 €

Dorada a la sal ó parrilla (min. 2 pax)
Gilthead in salt or grilled
23 € / persona

Si padece cualquier tipo de alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal.
Kindly advice should you have any food allergies or dietary requirements.


Servicio de pan 2,4€ / IVA incluido





CARNES A LA PARRILLA


GRILLED MEAT


Steak tartar
Steak tartar
27 €

Solomillo de vaca vieja con salsa cremosa de champiñones 
Ansien beef sirloin with creamy mushroom sauce
26,50 €


Chuletillas de cordero lechal 
Baby lamb chops
25 €

Entrecot de vaca vieja con patatas gajo y mojo picón 
Ansien beef steak entrecote with fried potatoes and spicy sauce
26 €

Paletilla de cordero asada tradicional 
Traditional roast lamb shoulder
28 €

Secreto ibérico strogonoff (preparado en sala) 
Grilled chopped iberico pork with stroganoff
21,50 €

Jarrete de cerdo ibérico con puré trufado
Iberico pork shank with truffled potato puree
24,50 €

Lomo alto de vaca a la parrilla (2 pax) 
Grilled beef loin
68 €/kg

Cochinillo asado al estilo segoviano
Roasted suckling pig from Segovia
26,50 €

Carrillada estofada en salsa trabada de vino tinto
Stewed black pudding in red wine sauce
24,50 €

A LA PARRILLA 

Si padece cualquier tipo de alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal.
Kindly advice should you have any food allergies or dietary requirements.

Servicio de pan 2,4€ / IVA incluido



POSTRES

DESSERTS

Costrada, nuestro clásico
Special pastry with cream and roasted almonds
7 €

**Tarta rota de fresón y yogur griego
sobre bizcocho de naranja al vapor**
Strawberry and greek yogurt cake on orange cake
8,50 €

Nuestra versión de tiramisú
Our tiramisu version
7,50 €

Brownie con helado de café
Brownie with coffee ice cream
7,50 €

**Tarta de queso y piña estofada con helado de nata fresca y
almendrucos**
Cheese and pineapple cake with ice cream and almonds
7,50 €

Helados artesanos (solicite nuestra carta)
Homemade ice cream (ask for our menu)
7,50 €

Fruta preparada
Fresh fruit
7,50 €

Crêpes suzzete (2 uds)
Crêpes suzette
10 €

Miguel de Caramites
Hotel Restaurante

Nòk

Lia restaurant

Sömn
APARTMENTS

Si padece cualquier tipo de alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal.
Kindly advice should you have any food allergies or dietary requirements.

Servicio de pan 2,4€ / IVA incluido

