



<u>toie-gras casero</u>

Acompañado de pan y mermelada de cebolla

RACION

20€ 11€

1/2

Rillette de Pato

Acompañada de pepinillos, Brotes con vinagreta de miel y mostaza, y mostaza antigua.

12.50€

Camembert fundido

Servido con manzana y patatas fritas con cebolla dulce

15.50€



Al vapor y acompañados de patatas fritas

<u>Marinera</u>

Apio, cebolla y vino blanco

<u>Vinagreta</u>

Servidos con vinagreta de Ajo/perejil

14.50€

14,50€

A la crema

Apio, cebolla, vino blanco y nata

15€

<u>lomate picante</u>

Apio, cebolla, vino blanco y salsa de tomate picante

15€

Roquefort

Apio, cebolla, vino blanco, nata y Roquefort

16€

ENSALADAS (



CESAR.

Pollo, parmesano, picatostes, huevo a la plancha y nuestra vinagreta César

15€

ESPINACAS

Bacon, tomate, parmesano y vinagreta de miel y mostaza

14€

FONDUES

SOLO POR ENCARGO Y MINIMO PARA 2 PERSONAS

<u>De gueso tradicional</u>

Elaborada con la receta tradicional y tres tipos de aueso

> 14€ Precio por persona

<u>De gueso de la casa</u>

Elaborada con la receta tradicional, tres tipos de queso y acompañada de embutidos y patatas confitadas

> 18€ Precio por persona

TODOS NUESTROS PRODUCTOS PUEDEN CONTENER ALERGENOS







<u>Completa</u> 8,50€

Queso Emmental, huevo y jamón cocido

<u>Tartiflette</u> 11,50€

Queso Emmental, queso Comté, patatas confitadas, nata y bacon

<u>Verdurita</u> 11.50€

Queso Emmental, queso de cabra o atun o huevo, salsa de tomate y verduras al horno

<u>Del Bosque</u> 11,50€

Queso Emmental, champiñones con ajo/perejil, bacon y nata

Castúa 13€

Queso Emmental, huevo a la plancha, jamón ibérico de cebo, tomate natural, aceite de albahaca y pimientos fritos

La Pena 12€

Queso Emmental, huevo, patata confitada y jamón ibérico de cebo

<u>Rabuita</u> 13.50€

Queso Emmental, rabo de ternera macerado en vino y estofado, cama de patatas y su salsa

<u>Porcinita</u> 13€

Queso Emmental, huevo, carne de cerdo al horno, nata y bacon agridulce

<u>Trufadita</u> 13€

Queso Emmental, pollo guisado con tomate natural y vino semidulce, champiñones, nata y aceite de trufa

<u>Cocoricó</u> **11,50€**

Queso Emmental, huevo, pollo encebollado, calabacín al horno y nata

<u>Andarina</u> 12,50€

Queso Emmental, manitas de cerdo en salsa sobre cama de verduras

<u>Salmón</u> 12€

Queso Emmental, huevo, salmón marinado, nata y salsa de miel/mostaza y eneldo

<u>Carne</u> 12.50€

Queso Emmental, carne picada con ajo/perejil, patata y salsa de tomate

Morcilla 11€

Queso Emmental, huevo, morcilla de Burgos y manzana

TODOS NUESTROS PRODUCTOS PUEDEN CONTENER ALERGENOS





CREPES DULCES y POSTRES

CON TRIGO BLANCO

Crepes Sencillos

Mantequilla y azucar

Limon y azucar

Miel y sal

COMBINA UN SABOR O AÑADELE UNA FRUTA Y HAZ TU CREPE ESPECIAL 6.50 € Crepes Clasicos

Caramelo salado

Nocilla

Dulce de leche

Chocolate blanco

Chocolate negro 70%

Con Fruta natural

Manzana y mantequilla

Pera y mantequilla

Platano y mantequilla

Naranja y mantequilla

<u>Crepes Especiales</u>

Tiramisu de la casa

Praline de nueces

<u>larta cremosa de queso</u>

Con queso Comte Frances

Helados

Chocolate Vainilla

2.50 €

Caramelo salado, Canela, Violeta 3€

<u>Suplementos</u>

Nata

Nueces glaseadas

Flambeado Cointreau

BEBIDAS

Refrescos

3€

Aqua Mineral

1.70 €

Aqua con Gas

Cafe. Te e Infusiones 1.60 € CERVEZAS

Maohu Reserva

Maohu sin Gluten

0.0 Tostada

Maohu Sin

Maohu Radler

Maohu Clasica

DE GRIFO

Maohu 5 Estrellas

Caña

Doble

Jarra ½ Litro 4,50€ Sidra GAYMERS

Bolé 2,50€

Jarra ½ Litro

Jarra Litro

VINOS

TINTOS

Raul Calvo (D.O Ribera del Duero)

La Veguilla (D.O Ribera del Duero)

Edulis Crianza (D.O Rioja)

COPA

3€

3.20€

3.50 €

BOTELLA

20€

828 (D.O Rioja Semi/dulce)

BLANCOS

Nanclares (D.O Rueda)

Paco y Lola (D.O Albariño)

COPA BOTELLA

3€

3€

NO

18€

18€

22€

TODOS NUESTROS PRODUCTOS PUEDEN CONTENER ALERGENOS

