

## Entrantes

Cocido Montañés.....	12,00 €
Ensalada templada de setas silvestres nueces y langostinos.....	14,90 €
Lasaña boloñesa de carne de tudanca.....	14,50 €
Pulpo a la plancha con crema de patata.....	21,50 €
Langostinos al ajillo con un toque de Albariño.....	15,90 €
Puerros a la plancha con quesucos de la zona y paleta Ibérica.....	15,50 €
Arroz Thai con verduritas pollo y langostinos.....	15,00 €
Paleta Ibérica con pantumaca.....	19,90 €

## Platos Principales

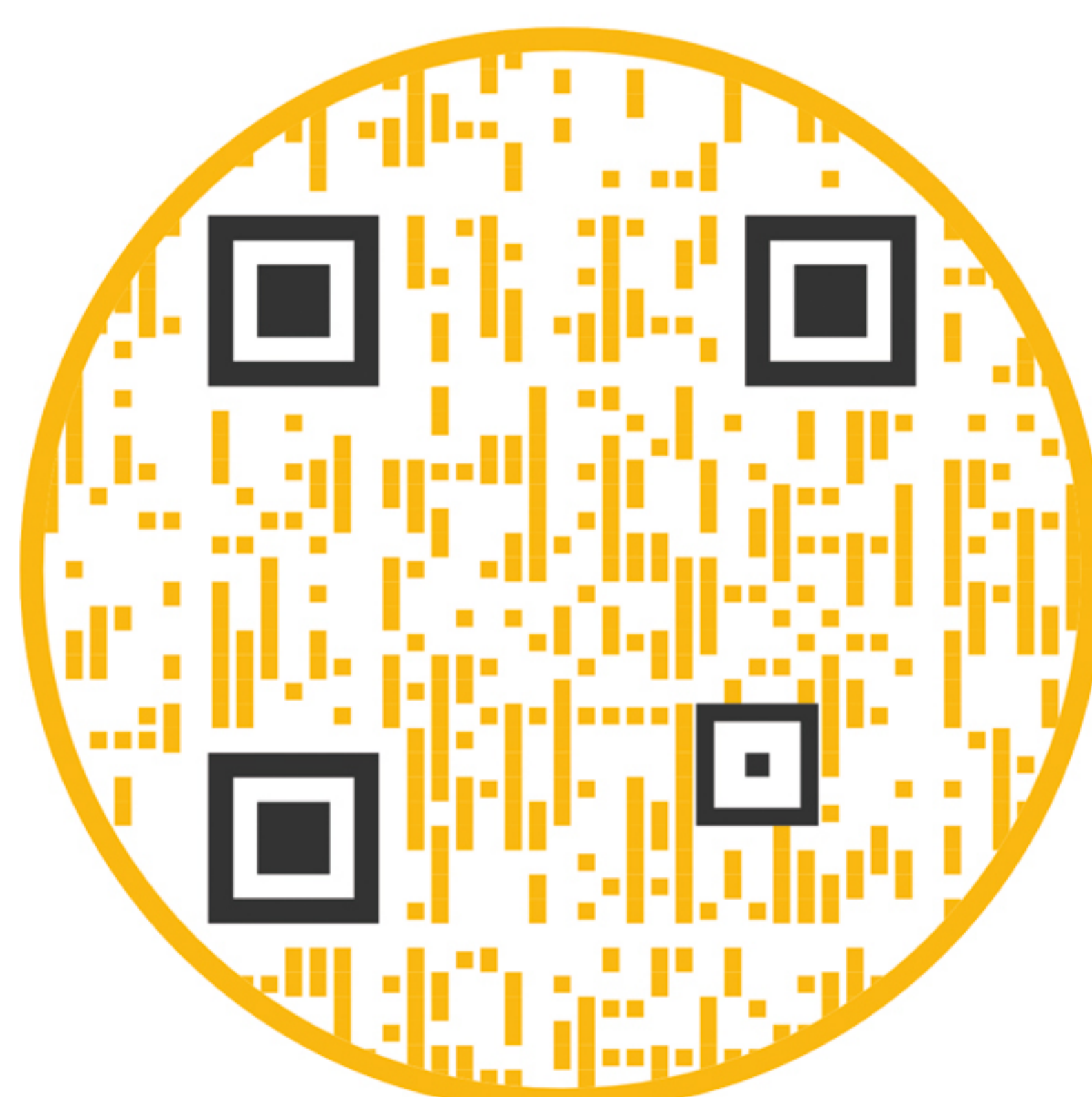
Entrecot de vaca madurada a la plancha fileteado con patatas y pimientos.....	19,50 €
Huevos de corral con callos caseros con un toque picante y patatas.....	13,90 €
Cachopo de ternera relleno de jamón y queso de cabra.....	19,50 €
Escalope de pollo con patatas y pimientos.....	15,50 €
Albóndigas de secreto de cerdo Duroc en salsa.....	14,90 €
Merluza de anzuelo a la plancha con crema de patata y fritada de ajos.....	18,90 €

## Postres

Torrija de brioche caramelizada con natilla de crema de orujo.....	6,00 €
Copa Montañesa: mousse de queso con orujo, culis de fruto rojos y sobaos pasiegos.....	6,00 €
Flan cremoso de turrón.....	6,00 €
Tarta de queso casera al horno.....	6,00 €
Tarta de zanahoria con frosting de queso.....	6,00 €
Queso fresco de granja Cudaña con miel y nueces.....	6,00 €

## Carta vinos

Albariño Inmortal.....	17,00 €
Moscato Don Luciano.....	13,50 €
Viña Calderona (DO Cigales).....	13,50 €
Tomás González Roble (DO Rib.).....	16,50 €
Altos del Enebro Crianza (DO Rib.).....	27,50 €
Ramón Bilbao Crianza (DO Rioja).....	16,80 €
Finca Vallobera (Autor).....	23,60 €
Verdejo Pecho Liebre (DO Rueda).....	13,70 €
Cava Reventos Rosell Brut.....	16,60 €



Servicio de pan.....1,50€