

Ensaladas y Templados

<i>Lechugas, gallina escabechada, setas y su vinagreta</i>	9,90
<i>Ventresca de bonito con cebolla de Fuentes</i>	15,90
<i>Lechugas, frutas secas y queso de cabra</i>	9,50
<i>Clásico Mi-Cuit y confitura de violetas</i>	12,50
<i>Anchoas y boquerones</i>	12,00
<i>Carpaccio de ciervo con vinagreta de frutos secos</i>	14,00
<i>Codornices escabechadas (2 unidades)</i>	10,50
<i>Habitas con jamón y virutas de foie</i>	15,90

Quesos y Chacinas

<i>Queso Idiazábal</i>	8,50
<i>Surtido de quesos Nacionales</i>	11,00
<i>Chorizo de Vinuesa</i>	10,90
<i>Jamón de Teruel</i>	10,00
<i>Jamón ibérico</i>	14,00
<i>Cecina de Vacuno</i>	10,90
<i>Picadillo de Soria</i>	14,00

La Taberna en 10 pasos

<i>Croquetones de jamón (4 unidades)</i>	8,00
<i>Croquetones de Boletus Edulis (4 unidades)</i>	8,00
<i>Trigueros a la plancha, con mahonesa y sal de jamón</i>	12,90
<i>Parrillada de setas frescas de temporada</i>	16,00
<i>Tostada de foie con reducción de P.X.</i>	4,50
<i>Revuelto de nuestra taberna (bacalao, patata y cebolla)</i>	8,00
<i>Revuelto de setas</i>	9,00
<i>Huevos rotos con boletus, trufa y foie (sin patata)</i>	15,00
<i>Puntillas rebozadas con pimientos de Padrón</i>	10,90
<i>Fritura de cazón adobado</i>	11,90

Nuestros arroces (min. 2 personas)

<i>Arroz caldoso con bogavante y toque de pimentón picante</i>	18,50
<i>Risotto con setas frescas de temporada</i>	17,50
<i>Arroz con frutas y confit de pato al aroma del curry</i>	17,50

Carnes

<i>Medallones de solomillo de cerdo con salsa de pimienta verde</i>	14,90
<i>Jabalí estofado con patatas</i>	12,90
<i>Chuletón de Buey a la plancha (precio por Kg.)</i>	38,00
<i>Secreto de Ibérico con salsa roquefort</i>	14,50
<i>Solomillo de ternera a la plancha con su guarnición</i>	16,50
<i>Entrecot de cebón</i>	14,50

Pescados

<i>Congrio al azafrán</i>	12,00
<i>Cocochas de bacalao al pil-pil</i>	15,00
<i>Parrillada de chipirones con pimientos del Padrón</i>	12,00
<i>Lomo de bacalao al Orio o a la Romana</i>	17,50