

**Para picar y compartir...**

Anchoas del Cantábrico con pan de cristal y mantequilla de ajo (8 ud)	24€
Pulpo, vinagreta de almendras, queso ahumado y cebolleta	25€
Mejillón tigre (1 ud)	3€
Foie mi cuit, con frutos rojos al vino especiado y láminas de carasatu	22€
Salteado de verduras de temporada con velouté de pimientas	16€
Pastrami ibérico, piparras y setas	22€
Cogollos de Tudela con aliño cremoso, pollo y tomate semi-seco	17€
Ensalada de tomate al natural con lomo de atún y requesón	22€
Pisto agridulce, alitas de pollo confitadas y deshuesadas con huevos poché de codorniz	18€
Puerros a la parrilla, papada ibérica con vinagreta de avellanas	18€

**Nuestras tablas...**

Tabla de jamón ibérico D.O. Guijuelo y pan con tomate	32€
Tabla de cecina aliñada con aceite, pimienta y pan con tomate	18€
Tabla de quesos artesanos del país, nueces y dulce de membrillo	24€

# L<sup>o</sup>Domaine

## Los principales...

Arroz negro de chipirón y alioli de ajos asados	22€
Pescado de lonja en papillote y verduras	30€
Albóndigas de bacalao al ajoarriero	20€
Chuleta de vaca curada 40 días, pimiento asado y bol de patatas fritas (Mínimo 2 personas)	55€
Caldereta de lechazo con duxelle de champiñones	26€
Steak tartar con láminas de pan crujientes y bol de patatas fritas	27€
Presa ibérica asada, ragoût de setas y semillas de mostaza	27€
Magret de pato, guiso de orejones, pasas, piñones y ensalada de hinojo	25€

## Dulces...

Natillas de albahaca, manzana y galleta rota	10€
Ganache de chocolate 70% y helado de café	10€
Tarta caliente de queso con frutos rojos	10€
Tarta al whisky	10€
Sorbete de fruta de temporada	8€