



LA COCINA DE BEGOÑA (LA TRADICIÓN)

(Algunos platos varían en función del producto disponible en temporada y cocina)

PRODUCTO PARA COMPARTIR

- ANCHOAS DE NUESTRA COSTA** Santoña/Laredo (8 Filetes Selección) 28,00 €
- CROQUETAS DE JAMÓN JOSELITO** Campeonas del mundo en MF 2017 (8 Unidades) 16,00€
- JAMÓN IBÉRICO** (D.O. Gran Reserva) 30,00 €
- Terrina de **FOIE** (Elaboración propia) y pan dulce 24,00 €
- PIMIENTOS ROJOS ASADOS** y caramelizados de Tabernilla 20,00 €
- ALCACHOFAS FRESCAS** de temporada a la plancha (6 Unidades) 21,00 €
- ENSALADA DE JAMÓN IBÉRICO Y FOIE** con pan dulce (Pensada para 4 personas) 40,00 €
- ALMEJAS FINAS DE LA RÍA** (Sartén o Salsa Verde) 35,00 €
- BUÑUELOS DE BACALAO** (6 unidades) 15,00 €
- BOCARTES** rebozados, *temporada* (6 unidades) 18,00 €

LOS GUISOS

- POCHAS FRESCAS** guisadas vírgenes con verduras. 18,00 €
(Plato de cuchara variable según la cocina)
- PESCADO DEL DÍA** en escabeche rústico, *temporada* 24,00 €
- CALLOS, PATAS Y MORROS** de vaca estofados 20,00 €
- CHULETA DE VACA VIEJA** a la parrilla (Mínimo 1 Kg.) 6,00 €/100 gr





LA COCINA DE IGNACIO (ENTRADAS ELABORADAS)

(No se sirven al centro de la mesa, son pequeñas raciones en formato degustación para disfrutar individualmente).

COCIDO MONTAÑÉS (Versión actualizada) 12,00 €

Escabeche de **PERDIZ** y **VIEIRA** marinada con vegetales 14,00 €

BOGAVANTE al champagne 30,00 €

OSTRA y jalapeño MX (2 Unidades) 14,00 €

PURRUSALDA 16,00 €

ALCACHOFAS a la brasa y **sabayón** de **PX** (2 Unidades) 12,00 €

SETAS con pepitoria y **esencia de sotobosque** 20,00 €

(Ración completa)

STEAK TARTARE de solomillo añejo realizado *in situ* 50,00 €

