

## Entrantes

<b>Jamón</b> cebo de campo ibérico	15,60 €
<b>Cecina</b> de vaca y A.O.V.E	14,20 €
<b>Croquetas caseras</b> de jamón, cecina y queso azul	14,20 €
<b>Ensalada</b> mezclum de burrata, cebolla roja escabechada y vinagreta de vino, mostaza y miel	12,90 €
<b>Ensalada de codorniz</b> escabechada de la casa y sésamo	13,10 €
<b>Morcilla IGP de Burgos</b> sobre base de crema de piquillo, queso de nata D.O. gratinada al horno	12,60 €
<b>Rabas</b> de calamar con limón y jengibre	11,90 €
<b>Pulpo a la plancha</b> con patata rota a la gallega y ali-oli de ajo asado	22,50 €
<b>Alubias rojas tipo Ibeas</b> con chorizo y morcilla IGP Burgos	10,50 €

## Carnes

<b>Entrecot de vaca frisona</b> con patatas fritas caseras y pimiento rojo a la donostiarra	22,80 €
<b>Lágrimas de cerdo</b> ibérico sobre puré de apio y patata	14,80 €
<b>Chuletillas</b> de lechazo IGP Burgos	24,00 €
<b>Carrilleras de cerdo</b> ibérico estofadas al vino de ribera la planta	15,00 €
<b>Chuleta de vaca frisona</b> 30 días de maduración Dry Aged con patatas fritas caseras y pimientos (para 2 personas)	58,00 €

## Pescados

<b>Merluza de anzuelo</b> a la bilbaína con crema de patatas en salsa verde y champiñones frescos.	19,80 €
<b>Lomo de bacalao</b> confitado con pisto y su pil-pil	21,80 €
<b>Pescado del día</b> (consultar disponibilidad)	

# CAR TA

## Postres

<b>Tarta de queso</b> horneada de La Casita con helado	5,80 €
<b>Coulant de chocolate</b> con helado	5,50 €
<b>Arroz con leche</b> casero	5,00 €
<b>Sorbete</b> de limón al cava	6,00 €
<b>Torrija caramelizada</b> con crema de limón	5,00 €
<b>Copita de vino dulce Taylor's 10</b> Old Tawny Port D.O. Oporto (Portugal)	4,50 €