



## **CARNES**

- VACA RUBIA GALLEGA (60 DIAS DE MADURACION ) AL CORTE.....
- ENTRECOT DE TERNERA (NATURAL ,PIMIENTA VERDE O AJO TOSTADO) .....   
- CARRILLERA DE TERNERA AL VINO TINTO... 
- CHULETILLAS DE LEHAZO....
- HAMBURGUESA DE VACA GALLEGA CON CECINA RUCULA Y PARMESANO....   
- SANJACOBO DE TERNERA....   

## **NUESTRO SOLOMILLO**

- CON ( SALSA DE SETAS O VALDEON)...  
  - CON BOLETUS SALTEADOS Y CREMA DE AJO NEGRO...  
  - CON FOIE Y ACEITE DE AVELLANA.... 
- SOLOMILLO GRATINADO CON QUESO PRIA Y AVELLANA SOBRE SALSA DE SIDRA.....  

## **EXOTICAS**

- CANGURO CON BOLETUS Y FRUTA DE LA PASION.... 
- LOMO DE BISONTE CON CIRUELA ROJA SALTEADA AL PX.... 
- ENTRECOT DE CEBRA CON DATILES AL CAVA....  
- COCODRILO GRATINADO CON ALIOLI DE AJONEGRO Y GENJIBRE....  

## **PESCADOS**

- BACALAO AJO ARRIERO.... 
  - BACALAO AGRIDULCE.... 
- ESCABECHE TEMPLADO DE RAYA LIMA Y PIMIENTA DE SICHUAN.....   