

ENTRANTES

- Carpaccio de bacalao, aderezado con aceite de oliva virgen, pimentón y reducción de vinagre de módena.....
 Montado de sardinas ahumadas en tomate y pepinillo agridulce.
 Pimientos caramelizados con bonito y virutas de puerro de la huerta de Fuentes.
 Micuit de Oca.
 Trigueros a la plancha con langostinos al ajillo.
 Carpaccio de Buey en aceite de oliva virgen.
 Morcilla con piñones y pasas.
 Boletus Edulis con foie en salsa de Oporto y Pedro Ximénez.
 Chipirones encebollados.
 Almejas a la marinera o a la sartén.
 Mollejas de lechal al ajillo.

EMBUTIDOS

- Jamón ibérico de la Dehesa de Extremadura D.O.
 Lomo Ibérico.
 Chorizo Ibérico.

ENSALADAS

- Habas, bonito, yemas de espárragos, lechugas (roble y rizada) canónigos y remolacha.
 Ilustrada de cogollos de Tudela.
 Especial de la casa.
 Canónigos con salmón ahumado.

CUCHARA

- Boletus con patatas.
 Verdinas con langostinos.
 Verdinas con Bogavante.
 Congrio con patatas y langostinos.
 Almejas con patatas.
 Sopa de sartén (por persona).
 Sopa de marisco.
 Sopa castellana.

ARROCES

- Arroz con Bogavante (por encargo) y (por persona).
 Arroz con Boletus (por persona).
 Arroz negro (por persona).



CARNES

- Lechazo asado (por encargo)
- Lechazo guisado.
- Rabo estofado.
- Carrillera de ternera en salsa de verduras de Fuentes.
- Pollo de corral.
- Chuletillas de lechal.
- Solomillo a la sartén.
- Solomillo con foie en salsa de Oporto y reducción de Pedro Ximénez.
- Chuletón de Buey (según peso).

PESCADOS

- Congrio a la sartén, con langostinos al ajillo.
- Escalopines de merluza.
- Bacalao con almejas.
- Bacalao al estilo la Taberna.

POSTRES

- Tarta de queso con salsa de arándanos.
- Mouse de limón.
- Natilla con su galleta y su canela.
- Arroz con leche.
- Helado de piñones con caramelo.
- Zumo de naranja natural.
- Flan de huevo (el de la abuela Nati).
- Queso de Tierra de Campos.

Estos precios llevan el I.V.A. incluido.

