



# Comedor

## Los Parajes

### Entrantes

- Carpaccio de gambas al aceite de ajo. 21€
- Carpaccio de solomillo con escamas de parmesano y aceite alavesa. 21€
- Escalopes de foie con uvas al moscatel y pan de especias. 16€
- Pimientos de Tormantos con anchoas del cantábrico y aceite de ajo y perejil. 16€
- Ensalada de langostinos con fresas y melocotón aliñada con vinagreta de marisco. 18€
- Ensalada de brotes con pera asada, nuez, arándano deshidratado y crema de gorgonzola con balsámico Reserva 10 años. 16€
- Milhojas de foie y queso cremoso con puré de manzana. 16€
- Talos de txangurro con crema de verduras. 19€
- Jamón Ibérico de bellota 100%. 21€
- Croquetas de la abuela. 12€
- Lecherillas crócantes de cordero con alioli. 16€
- Menestra de verduras naturales. 14€
- Pochas frescas con chorizo y panceta. 10€
- Patatas Riojanas. 10€
- Crujiente de alcachofas con langostinos plancha y jamón. 16€
- Risotto de chipirones en su tinta y piñones. 16€

### Pescados

- Solomillo de rape en salsa de marisco con Langostino y tiras de sepia. 25€
- Chipirón plancha con camita de cebolla y aceite de ajo. 18€
- Lomo de bacalao confitado con sus callos guisados y ajada. 20€
- Merluza al vapor en bambú con zanahoria, calabacín, aceite de cebollino y sal de limón. 23€

## *Carnes*

- Rabo de buey al vino tinto con puré de patata. 18€  
Chuletillas de cordero de leche con patatas fritas y pimientos del piquillo. 18€  
Cordero lechal asado a la manera tradicional. 24€  
Escalopines de cordero a baja temperatura con foie y oporto sobre patatas panadera. 22€  
Chuletón gallego al carbón con patatas y pimientos (1kilo). 44€  
Solomillo gallego a la brasa con foie fresco en salsa de oporto y milhojas de patata. 23€  
Cochinillo confitado a baja temperatura con puré de manzana y patata. 22€  
Solomillo de cerdo Ibérico de bellota con salsa de regaliz negro y setas confitadas. 22€  
Lomo de ciervo asado con berenjenas parmesanas, crema de cebolla dulce y aceite de cacao con verduritas baby. 22€  
Perdiz roja en dos cocciones con salsa de trufa negra y ravioli de verduritas con chocolate al gusto. 22€

## *Postres*

- Coulant de chocolate con helado de Baileys. 9€  
Brownie de chocolate blanco con helado de menta . 8€  
Canutillos rellenos de mousse de turrón con sopa de chocolate y helado de mandarina. 8€  
Yogurt cremoso con frutas y sorbete de mango. 8€  
Sorbete de manzana verde y cava. 6€  
Arroz con leche tradicional. 7€  
Tarta de queso con sirope de frutos rojos, galleta crujiente y helado de vino. 9€  
Torrija brioche caramelizada con helado de leche merengada. 8€  
Tabla de quesos (4 variedades). 10€

**+ El 10% de IVA**

TIENE A SU DISPOSICION LA CARTA RELATIVA A LA PRESENCIA DE ALERGENOS, PUEDE SOLICITARLA A NUESTRO PERSONAL.