

— GASTROBODEGA —  
**EL HILO de ARIADNA**

*Martín Perasategui .*

### APERITIVOS

Servicio de <b>Panes de Rueda</b> , mantequilla de Soria y AOVE	<b>3</b>
Croquetas de <b>Jamón Ibérico</b> y croquetas de <b>Queso Valdeón</b> (4 uds)	<b>8</b>

### ENTRANTES FRÍOS

Rillete de pato y manzana reineta IGP Bierzo	<b>19</b>
Tarama de langostinos de Medina, remolacha y ruibarbo	<b>19</b>
Verdel marinado, pepino y ajonegro	<b>19</b>
Ensalada de Perdiz Roja escabechada, aguacate y mahonesa de trufa	<b>19</b>
Cecina de Buey, pan y tomate	<b>17</b>
Tabla de Quesos Artesanos y sus guarniciones (media ración 10€)	<b>19</b>
Steak Tartar de Buey Avileño	<b>25</b>

### CUCHARA

Callos, pata y morro	<b>17</b>
Lentejas, Liebre y Foie	<b>18</b>
Verdinas y carrillera de Jabalí	<b>18</b>
Colmenillas a la crema, yema y trufa bianchetto	<b>26</b>

### ARROZ

Arroz de Pato Azulón y Alcachofas	<b>22</b>
-----------------------------------	-----------

### PESCADOS

Suprema de Bacalao, a la Vizcaina, pimientos y patata morada	<b>25</b>
Merluza de Burela con Alomejas y aire de café	<b>29</b>

### CARNES

Abanico Ibérica a la parrilla, cítricos y crujiente ibérico	<b>23</b>
Lomo de Corzo, pipián y calabaza	<b>27</b>
Paletilla de Lechazo IGP, remolacha al vino y boniato	<b>30</b>
Solomillo de vaca vieja, clorofila de acelga, bombón de queso y setas	<b>35</b>
Chuleta de Rubia Gallega con 40 días de maduración	<b>90€/kg</b>

### GUARNICIONES

Pimientos del piquillo caramelizados	<b>6</b>
Puré meloso de patata Melendez	<b>5</b>
Patatas fritas .	<b>5</b>
Ensalada de Anero (Cantabria)	<b>6</b>

### POSTRES

Torrija caramelizada, crema de almendra y helado de tiramisú	<b>8</b>
Helado de Leche de oveja de Serrada e infusión de frutos rojos	<b>8</b>
Miel de Tiedra, limón, tomillo y queso de cabra	<b>9</b>
Soufflé de chocolate y helado de caramelo	<b>12</b>

*Tenemos cartas con información sobre alérgenos  
a disposición de nuestros clientes*

*10% IVA incluido en los precios*

*Martín Perasategui .*