

Carta de Temporada

	<i>Alérgenos</i>
Cecina curada de León con Aceite de Oliva Virgen extra.....	12€ ½ 7€
Nuestra Selección de Quesos.....	14€ ½ 8€ (7,8)
Caramelos de Morcilla con Manzana verde, Nueces y Cítricos.....	9€/6 unidades (1,3,8)
Croquetas de Cecina y Queso de cabra.....	12€ /6 unidades (1,3,7)
Croquetas de Gambas.....	12€ /6 unidades (1,2,3,4,7)
Foie Micuit de Pato, semillas de Amapola y vinagre agridulce.....	15€ ½ 8€ (12)
Ensalada de Rablé de Conejo escabechado y vinagreta de Verduritas.....	14€ (7,9,12)
Espárragos blancos, Huevas de Trucha y Praliné de Avellana.....	12€ (4,7,8)
Tartar de Atún rojo de almadraba con Alga nori en tempura.....	18€ (1,4,6,10,11,12)
Gyozas de Txangurro, huevas de Tobiko y Kimchi.....	12€(1,2,3,4,6,11,12)
Tronco de Pulpo a la Gallega.....	18€ (2,4,7)
Arroz cremoso de Boletus con Presa ahumada, mostaza y avellana.....	16€ (3,7,8,10,12)
Alcachofas confitadas, Vieiras y Tupinambo con Foie escabechado.....	16€ (7,12,14)
Arroz costrado de Cachón con Guisantes frescos ahumados.....	16€ (4,7)
Caldo Dashi, Presa ibérica y Verduras de temporada.....	12€ (4,6)
	.x.x.x.x.x.x.x.
Merluza de pincho del Cantábrico, Perrechicos y escabeche de Mejillón.....	21€ (4,7,14)
Lomo de Bacalao asado, Boletus a la Burgalesa y velo de Panceta Ibérica...	20€ (1,4,12)
Pescado del día a la Bilbaína.....	s/m€ (4,12)
Filloa de carnitas de Cordero estilo mexicano.....	16€ (1,3,7)
Guiso de Callos de Ternera a la burgalesa.....	15€
Rabo de Vacuno deshuesado al Vino tinto de Ribera y Tubérculos.....	19€ (7,12)
Lomo de Ciervo en tataki con salsa de Chalotas.....	18€ (7,12)
Codorniz laqueada con falso Risotto de Trigo tierno, Maiz y Parmesano.....	16€ (1,6,7,12)
Chuleta de Vaca Simmental al corte (>500 grms)con Pimientos de Padrón ..	55€ /kgr (1)

Carta de Temporada

Menú Origen

Aperitivo del día

Croqueta de Gamba

Espárragos blancos, Huevas de Trucha y Praliné de Avellanas

Caldo Dashi, Presa ibérica y Verduras de temporada

Arroz costrado de Cachón con Guisantes frescos ahumados

Merluza de pincho, Perrechicos y escabeche de Mejillón

Lomo de Ciervo en tataki con salsa de Chalotas

Daiquiri de Lima-Limón

Composición de Frutas de temporada

45€

Menú Terruño

Aperitivo del día

Espárragos blancos, Huevas de Trucha y Praliné de Avellanas

Arroz cremoso de Boletus con Presa ahumada, Mostaza y Avellana

A elegir entre:

Lomo de Bacalao asado, Boletus a la Burgalesa y velo de Papada Ibérica

o

Filloa de carnitas de Cordero estilo mexicano

Reinterpretación del Lemon Pie

34€

Tanto el Menú Degustación *ORIGEN* como *TERRUÑO* se servirá por mesa completa y bajo reserva previa.

En función del mercado pueden sufrir alguna variación.

Precio por persona, bebida aparte.

Serqi Vidal Restaurante

IVA INCLUIDO

Alérgenos (los números se corresponden con cada alérgeno)

