



Jamón ibérico 5J selección privada "By Vamuca" (60gr.) **16**  
Anchoas de Santoña con aceite Arbequina **18**  
Ensaladilla rusa con atún rojo de almadraba **16**  
Pimientos de Fresno asados con queso curado reserva **10**  
Alubia bañezana con conejo en escabeche **14**  
Croquetas caseras de pollito tomatero **9**  
Puerro de Sahagún a la brasa con crema de cecina **12**  
Espárragos blancos de Tudela con salchichón de Coladilla **14**  
Pico Pardal frito con gamba de Huelva al ajillo **15**  
Pisto ecológico con lascas de bacalao **14**  
Zamburiñas a la brasa en salsa verde de codium **15**  
Pulpo a la brasa con puré de patata **21**  
Berberechos a la brasa **18**  
Micuit de foie casero **17**



Rapito a la brasa **23**  
Atún rojo a la brasa **24**  
Bacalao al pilpil **21**  
Merluza frita con pimientos de León **21**  
Lubina del Cantábrico **60** €/kg  
Virrey **90** €/kg  
Rodaballo del Cantábrico **60** €/kg

Steak tartar de Buey de El Capricho **19**  
Entrecot Premium **20**  
Solomillo de vaca vieja **22**  
Solomillo Wellington (para 2 personas) **23** p.p.  
Chuleta del norte **50** €/kg  
Lomo alto de Frisona **75** €/kg  
Lechazo asado (por encargo 24h.) **23** p.p.





## MENÚ DEGUSTACIÓN

*Sopa de ajo*  
*Cecina de León*  
*Anchoa de Santoña con pimiento de Fresno*  
*Nuestro foie casero*  
*Berberecho*  
*Zamburiña*  
*Puerro de Sahagún*  
*Pico Pardal frito con gamba de Huelva al ajillo*  
*Lubina a la Brasa*  
*Lomo bajo madurado de El Capricho*  
  
*Nuestra selección de quesos artesanos*  
*Helado de vainilla hecho al momento*  
*Hogaza de masa madre de La Magdalena*  
*Aceite de Oliva Virgen Extra del Bierzo*

*Agua Mineral y Café*

**75 €** p.p

*El menú se servirá única y exclusivamente a mesa completa.*



 **1 SOL**  
**Guía Repsol 2022**