



Lo frío

	1/2 RACIÓN	ENTERA
Ensalada de bogavante con calabaza y cítricos		33 €
Ensalada de tomates ecológicos (3 variedades) con cecina y AOVE		15 €
Ensalada César de pollo y quinoa		15 €
Salpicón de merluza y langostinos con mayonesa de Piquillos		16 €
Carpaccio de Wagyu con Queso de Los Beyos, Rúcula y vinagreta de frutos secos		15 €
Cecina de León	8 €	14 €
Tabla de quesos asturianos con chutney de manzana	8 €	15 €

Lo caliente

	1/2 RACIÓN	ENTERA
Croquetas de jamón ibérico	7 €	12€
Calamares de potera fritos	8 €	14 €
Lasaña de centollo y oricios con salsa Aurora		19 €
Hummus de garbanzos con foie y huevo a 65º		18 €
Focaccia de probe con tomates secos, Queso Ahumado de Pría y ensalada de manzana verde	12 €	18 €
Torreznos fritos con pimientos del Padrón, patata revolcona y salsa picante Huancaína		17 €
Guiso de calamares con crema de apionabo y salsa Pico de Gallo		19 €

SERVICIO DE PAN 1,50€

IVA INCLUIDO

Los pescados

Lomo de merluza con zamburiñas, "Causa" limeña y jugo de algas	21 €
Cocochas de bacalao en salsa verde de cilantro	20 €
Taco de Pixín (rape) con guiso meloso de sus callos	22 €
Lubina a la Menier con falso risotto de plancton	22 €

Las Carnes

Lingote de cordero lechazo con cous cous de pasas de corinto y calabaza	20 €
Entrecot de vaca con patatas gajo, pimientos del Piquillo confitados y crema de boniato	26 €
Secreto de cerdo ibérico tostado con crema de castañas y chirivía	28 €
Hamburguesa de buey "Nature" con patatas gajo	18 €
Cachopo XL de ternera, jamón y queso	20 €

Lo dulce

Arroz con leche cremoso quemado	6 €
Tarta Nature de zanahorias con helado de coco	6 €
Pannacota de queso con sorbete de frutos del bosque	6 €
Hojaldre de mantequilla con mousse y helado de turrón de Verdú	6 €
Coulant de Chocolate con helado de vainilla de Tahití <i>Tiempo de horneado: 12 minutos</i>	6 €
Helados artesanales <i>(Turrón, Fresa, Vainilla, Chocolate, Coco)</i>	5 €
Sorbete de mandarina	5 €