

Nuestra propuesta gastronómica es una cocina mayormente ecológica, de producto de cercanía y sustentable.

Nuestra filosofía es acercar al visitante a la Tierra de Campos, que sienta el huerto en cada bocado y que se involucre por el respeto por el producto de la zona y del bienestar del animal.

Nuestros platos son elaborados con productos mayormente ecológicos y locales, fomentando así el comercio cercano y justo. Además, nos tomamos el tiempo necesario para elaborar cada uno de ellos con calidad y sabor de todos sus ingredientes.

Para garantizar el disfrute a todos nuestros clientes, pedimos que no usen tablets o dispositivos con volumen, ya que pueden molestar a otros comensales. En cualquier caso, solicitamos empleen cascos.

Generamos momentos que te hacen mejor.

ALÉRGENOS



APIO/
CELERY



CEREALES
CON GLUTEN/
GLUTEN



SIN GLUTEN/
WITHOUT GLUTEN



HUEVO/
EGG



PESCADO/
FISH



ALTRAMUCES/
LUPIN



LÁCTEOS/
DAIRY



MOLUSCOS/
MOLLUSCS



MOSTAZA/
MUSTARD



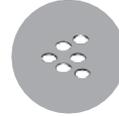
FRUTOS
SECOS/
NUTS



SULFITOS/
SULFITES



CACAHUETE/
PEANUT



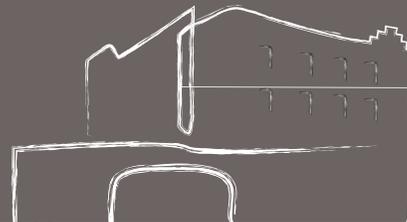
SÉSAMO/
SESAME



SOJA/
SOY



CRUSTÁCEOS/
CRUSTACEANS



CARTA

ENTRANTES

Costillas de atún de Almadraba a la barbacoa **19,00€**



Cilindro de gamba roja, relleno de tartar de búfala a los citricos **15,00€**



Ensalada de berenjena ahumada, yema, encurtidos y salazon **15,00€**



Falso Tataki de Gallo San Pedro **17,00€**



Ensalada de espinacas fritas, gambones y polvo de queso de cabra **16,00€**



Huevo en su nido de oro **15,00€**

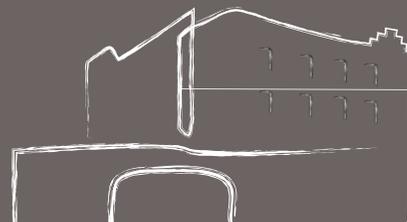


Risotto de pato de Villamartín **17,00€**



Cocochas de bacalao al bambú **17,00€**





CARTA

PESCADOS

Nuestra pasta marinera



15,00€

Trucha parentina sobre arroz
basmati aromatizado



21,00€

Lubina frita marinada



23,00€

Lomo de rodaballo, verduritas brasa
y emulsión de bilbaina



26,00€

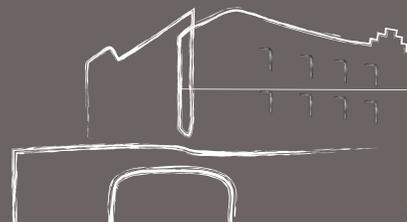
Mero a la sal, mar y montaña



23,00€

Cubierto: Incluye ración de pan artesanal

2,00€



CARTA

CARNES

Panceta Ibérica a baja temperatura



19,00€

Cilindro de carrillera de ternera
con salsa monastrell



21,00€

Confit de pato de Villamartín y pirámide
de pepitas de girasol



22,00€

Lechazo tradicional con patatas a lo pobre

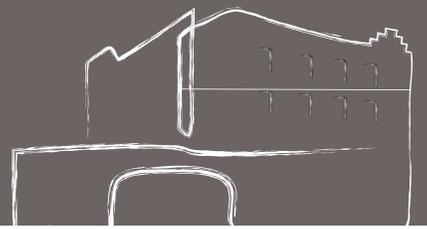


28,50€

Entrecot de lomo bajo con su guarnición



29,50€



CARTA

POSTRES

Tarta de queso con helado de violeta

8,90€



Sashimi de fruta de temporada y tropical

9,50€



Huevo la Fábrica del Canal

8,90€



Torrija de brioche caramelizada

8,90€



Muerte por chocolate

8,90€

