

## Para picar y compartir...

Anchoas del Cantábrico con pan de cristal y mantequilla de ajo (8 ud)	24€
Pulpo, vinagreta de almendras, queso ahumado y cebolleta	25€
Mejillón tigre (1 ud)	3€
Foie mi cuit, con frutos rojos al vino especiado y láminas de carasatu	22€
Salteado de verduras de temporada con velouté de pimientas	16€
Pastrami ibérico, piparras, setas y avellanas	22€
Cogollos de Tudela con aliño cremoso de hierbas, alitas deshuesadas y tomates semi-secos	20€
Ensalada de tomate con bogavante y pepino agridulce	27€
Gazpacho de remolacha, sardina ahumada y nueces saladas	18€
Cebolla francesa, ajetes, papada ibérica con vinagreta de avellanas	18€

## Nuestras tablas...

Tabla de jamón ibérico D.O. Guijuelo y pan con tomate	32€
Tabla de cecina aliñada con aceite, pimienta y pan con tomate	18€
Tabla de quesos artesanos del país, nueces y dulce de membrillo	24€

Según el real decreto 126/2015 este establecimiento tiene a disposición del cliente información sobre alergias e intolerancias

## Los principales...

Arroz meloso de trigueros y setas	22€
Pescado de lonja en papillote y verduras	30€
Albóndigas de bacalao al ajoarriero	22€
Chuleta de vaca curada 40 días, pimiento asado y bol de patatas fritas (Mínimo 2 personas)	55€
Caldereta de lechazo con duxelle de champiñones	26€
Steak tartar con láminas de pan crujientes y bol de patatas fritas	27€
Presa ibérica asada, ragoût de setas y semillas de mostaza	27€
Magret de pato, guiso de orejones, pasas, piñones y ensalada de hinojo	25€

## Dulces...

Natillas de albahaca, manzana y galleta rota	10€
Ganache de chocolate 70% y helado de café	10€
Cremoso de limón y tomillo e infusión de fresas	10€
Tiramisú de achicoria	10€
Sorbete de fruta de temporada	8€

Según el real decreto 126/2015 este establecimiento tiene a disposición del cliente información sobre alergias e intolerancias

**VINOTECA**  
LE DOMAINE

Según el real decreto 126/2015 este establecimiento tiene a disposición del cliente información sobre alergias e intolerancias