



Entrantes

Ensalada de bogavante	10,50
Selección de lechugas, bogavante, vinagre de módena, queso de cabra	
Los aguacates rellenos	9,50
Aguacates rellenos de gambas con salsa de soja	
Pintxo de setas rellenas	6,50
Setas de cardo rellenas de jamón serrano	
Tartar de canetón	12,50
Descripción del plato	
Ensalada de tomate con mozzarella	10,50
Ensalada de hoja de roble, con mozzarella y hojas de albahaca	
Las almejas al vino blanco	14,00
Almejas con reducción de vino blanco	
Cigalas con ajoblanco y trufa de verano	22,50
Cigalas de galicia con trocitos de trufa al romesco	
Esqueixada con tres texturas de tomate	15,00
Berenjena, calabacín y pimientos con salsa de tomate	
Ensalada de espinacas con virutas de salmón	11,50
Hojas de canónigos con tiras de salmón ahumado	
Ensalada capricho de la huerta	11,50
Ensalada de diferentes lechugas con tomates cherrys	
Queso de cabra y cebolla con uvas al vino dulce	9,50
Rulos de queso de cabra con cebolla confitada, uvas y chorrito de vino	
Carpaccio de bacalao con tomate maduro	12,50
Carpaccio de bacalao con tomates secos al romero	
Brocheta de pescado y setas con aceite crudo	9,50
Brocheta de sepia con setas rociadas con aceite de oliva	
Parrillada de verduras frescas	14,50
Berenjena, calabacín, pimientos, zanahorias	
Tajines de verduras con gambas	15,00
Tajines de verduras con gambas a la vinagreta de mostaza antigua	
Croquetas de huevo con queso Holandés	7,50
Croquetas de huevo con queso emmental con cominos	
Huevos estrellados con patatas al momento	8,50
Huevos fritos con jamón serrano y patatas laminadas crujientes	

Segundos platos

Arroz negro con sepia	14,50
Arroz cremoso con tinta de calamar y sepia	
Canelones de espinacas	10,50
Canelones integrales rellenos de espinacas y bechamel	
Salmón gratinado con puerros y zanahorias	13,50
Salmón noruego gratinado con puerros y zanahorias	
Lomo de merluza con salsa de espárragos verdes	13,50
Merluza fresca con salsa de espárragos trigueros	
Pato confitado con ciruelas y nabos	18,00
Pato confitado con ciruelas, nabos con salsa de soja	
Entrecote de ternera a la pimienta	15,50
Entrecote al punto con salsa de pimienta negra	
Pollo con pisto y arroz	10,50
Pollo con pisto manchego acompañado por arroz integral	
Dorada a la sal con su espina	15,50
Dorada a la sal al horno	

Pastres

Tarta de chocolate con crema inglesa	5,50
Tarta de tres chocolates con crema inglesa y helado de vainilla	
Pastel de nueces a los dos chocolates fundidos	6,50
Aguacates rellenos de gambas con salsa de soja	
El postre de Timbaon	5,00
Setas de cardo rellenas de jamón serrano	
Tarta de queso con frutas del bosque	4,50
Descripción del plato	

Vinos

Marqués de Riscal (Rioja Reserva)	22,00
Marqués de Cáceres (Rioja Crianza)	13,50
Hacienda Monasterio (Ribera del Duero)	36,50



La Carta