Menú

guía repsol 2026

Entrantes

Morcilla de león | 8,00

Croquetas mixtas | 11,00
jamón ibérico, lechazo, boletus y cecina de leon

Pan brioche relleno de pulled pork | 17,50

Lengua de cerdo | 14,50
con aceite y pimentón

Cecina de León "IGP" | 15,00
con queso manchego y AOVE

Steak Tartar | 18,00

Tostas de Anchoas de Santoña | 20,00
con mantequilla

Jamón Ibérico (70-80gr) | 18,80
con pan de pueblo y tomate natural

Foie con tostas | 22,00
con mermelada casera

Primeros

Caldo de ternera | 7,00

Ensalada mixta | 16,00

Ensalada templada | 19,00
con tomate cherry, setas, jamón y gulas

Huevos rotos | 15,00
con picadillo o morcilla "Morvega"

Canelones de rustido trufados | 19,80

Puerros de fresno | 25,00
rellenos de manitas deshuesadas

Segundos

Hamburguesa de buey | 16,00
con pan de patata, salsa miel-mostaza y patatas fritas

Bacalao confitado con pisto | 24,80

Manitas de cerdo guisadas | 19,00

Confit de pato | 26,00

Cachopo de cecina | 29,50
con queso de cabra y pimientos

Entrecot de vaca | 26,00

Solomillo de vaca premium | 28,00
con opción a salsa de queso azul

Chuletón de simmental | 65,00/kg
con patatas y pimientos del piquillo

Chuletón de vaca rubia gallega | 70,00/kg
con patatas y pimientos del piquillo

Postres

Fruta de temporada | 3,00

Tarta de queso al horno | 5,50

Mousse de limón | 5.50

Helados | 4,50
vainilla, stracciatela, american cookies y chocolate

Helados premium | 6,00
leche fresca y café blanco o praliné de avellana

Coulant de chocolate | 6,50
con helado

Queso azul "La Prada" | 6,50

Pan €1,00/ración

CONSULTE
ALÉRGENOS

VERDIAGO VIVE

PRECIO EN EUROS
IVA INCLUIDO