ASADOR PASIEGO

El sabor de dos tierras en una brasa

ENTRANTES

Santoña	4 €
Croquetas de carne (4 unidades)	8 €
Torta de queso pasiego	18 €
Ensaladilla especial	10 €
Gambas al ajillo	15 €
Steak tartare	22 €
Puerro a la brasa con vinagreta	4,50 €
Morcilla a la brasa con pimientos rojos	11 €
Longaniza a la brasa	11 €

ENSALADAS

Ensalada de la casa 7 €

Lechuga y cebolla

Ensalada del Norte 18 €

Pimientos rojos asados, cebolla y ventresca

RECOMENDADO PARA 3–4 PERSONAS

ESPECIALES

Cachopo de Cantabria 80 €

1,25 KG

Relleno de jamón de Teruel y queso sobre patatas fritas, pimientos verdes y ensalada de la casa

Ternasco de Aragón 80 €

1 KG

Costillas a la brasa con fuente de patatas fritas, pimientos verdes y ensalada de la casa

PRINCIPALES A LA BRASA

Lubina Con guarnición	26 €
Rodaballo Precio por kg	60 €/kg
Solomillo de vaca Con guarnición	28 €
Costillas de ternasco Con guarnición	28 €
Entrecot de vaca Con guarnición	25 €
Hamburguesa de buey Con guarnición	18 €
Chuleta de vaca madurada Precio por kg	60 €/kg

Guarnición: patatas fritas y pimientos verdes

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas fritas	5 €
Pimientos del piquillo	14 €
Cesta de pan Disponemos de pan sin gluten 2,40 €	2 €

POSTRES CASEROS

Valenciano	7 €
Flan de queso	5,50 €
Crema pasiega	5,50 €
Helado de chocolate con nueces caramelizadas	6 €
Helado de pacharán	6 €
Tarta de queso	6,50 €
Tarta de limón	6,50 €
Pasieguco (canutillo relleno de crema)	2 €/ud
Queso de la casa	14 €

BODEGA

Selección de vinos para acompañar tu experiencia

TINTO DE ARAGÓN

Pasculón Garnacha y Syrah	17 €
Care Crianza Merlot y Tempranillo	20 €
Enate Cabernet Sauvignon y Merlot	19 €
8.0.1 Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah	20 €
A de Aylés Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha y Tempranillo	21 €
Sommos Varietales Syrah, Garnacha y Tempranillo	22 €
ÍA Vintage Garnacha	24 €
Gabarda Excelsis Garnacha	25 €
Ilusión Garnacha	26 €
Bruxón Autor Garnacha y Syrah	27 €
Borsao Tres Picos Garnacha	30 €

RIBERA DEL DUERO

Acón Joven Tempranillo	22 €
Valtravieso Santa María Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot	25 €
Viña Solorca Crianza Tempranillo	26 €
Acón Crianza Tempranillo	33 €
912 de Altitud Crianza Tempranillo	35 €
Protos Crianza Tempranillo	38 €
Parada de Atauta Tempranillo	39 €
Carmelo Rodero Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Albillo	46 €
Pago de Carraovejas Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot	60 €

TINTO RIOJA

Muriel Tempranillo	18 €
Jardín de la Emperatriz Tempranillo y Garnacha	25 €
Luis Cañas Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura y Malvasía	28 €
Altos del Marqués Tempranillo	30 €
Sierra Cantabria Tempranillo	32 €
La Montesa Garnacha tinta	34 €
Marqués de Murrieta Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo	37 €
Las Cenizas Tempranillo	40 €
Atticus Reserva Tempranillo	46 €
Finca La Emperatriz Tempranillo, Garnacha y Viura	54 €
Viña Tondonia Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo	65 €

VINOS BLANCOS

Bruxón Gewürztraminer y Chardonnay	16 €
Jardín de la Emperatriz Viura	18 €
Valtravieso Nogara Verdejo	20 €
Enate 234 Chardonnay	23 €
Hans Baer Gewürztraminer	24 €
Abad Dom Bueno Godello	25 €
Pazo Cilleiro Albariño	26 €

MAGNUM

Muriel Magnum Tempranillo	38 €
Jardín de la Emperatriz Magnum Tempranillo y Garnacha	52 €

ROSADOS, SIDRA, CAVA Y CHAMPÁN

Sidra Somarroza Sidra natural	10 €
Enate Rosado Cabernet Sauvignon	23 €
ÍA Vintage Brut Nature Cava	30 €
Jean Dumangin Champán	58 €

HORARIOS DE COCINA

Lunes a viernes 13:30–15:30 · 20:30–22:30

Fines de semana 14:00–16:00 · 21:00–23:00

Suplemento para llevar: 2 € por envase. Precios con IVA incluido. Consulte a nuestro equipo cualquier alergia o intolerancia.

Gracias por sentarse a nuestra mesa