

Menú Santuario

3 entrantes incluidos:

Croquetas variadas
Zamburiñas a la plancha
Gambones a la plancha

26€
por
persona

Un segundo a elegir y compartir para 2:

Cachopo Clásico
Cachopo Gourmet
Entrecot de vacuno mayor trinchado
Secreto ibérico

Pan, bebida, postre y café

Botella de Prieto Picudo (rosado o tinto)
o Verdejo blanco

a partir de 2 personas (hasta 50)

Menú infantil

A elegir entre:

Mini hamburguesa de carne y queso
Nuggets de pollo
Croquetas de jamón

Incluye patatas, agua o zumo,
postre y **REGALO SORPRESA**

7,50€

hasta 12 años

Organizamos comidas para grupos en comedor privado

En cumplimiento del Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

BAR • RESTAURANTE
SANTUARIO



Carta

Entrantes

Para empezar...

Calamares fritos	11,80€
Chipirones a la plancha	12,30€
Zamburiñas a la plancha	15,50€
Mejillones al vapor	11,50€
Navajas a la plancha	12,00€
Gambón a la plancha	13,80€
Croquetas (10 u. posibilidad de pedir variadas) ...	10,50€
7 sabores: jamón ibérico - gambas al ajillo - pulpo - puchero - tomate, albahaca y queso - boletus - cecina	
Oreja de cerdo guisada	10,50€
Callos guisados	10,50€
Setas al cabrales	8,50€
Morcilla con cebolla caramelizada	8,50€
Fingers de pollo con miel y mostaza con patatas	7,80€
Patatas tres salsas (alioli, brava y queso)	6,50€
Patatas con bacon y queso cheddar	6,90€
Rollitos de cecina foie y queso de cabra caramelizada ..	11,00€
Cecina de vaca rulo de cabra, nueces y miel	12,80€
Tabla de embutidos	13,00€
<i>jamón serrano, queso curado, chorizo y cecina de vaca</i>	

Carne

A por ello...

* Chuletón de vacuno mayor	43€/Kg
* Entrecot de vacuno mayor	18,00€
Escalopines al cabrales	11,50€
Chuletillas de cordero	16,00€
Secreto ibérico	14,90€
* Parrillada de carne para 2 personas	34,00€
<i>secreto de cerdo, chorizo rojo de León, entrecot de vacuno mayor, chorizo criollo y churrasco de vacuno</i>	

* Posibilidad de hacerlo a la piedra

Ensaladas

Algo ligero...

Mixta	9,70€
<i>lechuga mezclum, tomate, cebolla atún, huevo cocido espárragos, maíz y olivas</i>	
Santuario	13,80€
<i>cogollos de Tudela, jamón ibérico, anchoas nueces, uvas pasas y lomo de atún</i>	
Cazurra	10,90€
<i>lechuga mezclum, tomate,, rulo de cabra, cecina de vaca y cebolla caramelizada</i>	
Pimientos del Bierzo, ventresca de atún y vinagre de Módena	11,90€
Tomates al ajillo	7,00€
Anchoas de santoña, queso curado de oveja, pimientos del Bierzo	11,50€

Cachopos

Un poco del norte...

El clásico	16,90€
<i>jamón serrano, queso Edam</i>	
El gourmet	18,40€
<i>cecina de vaca, rulo de queso de cabra y cebolla caramelizada</i>	
El de la casa	17,40€
<i>bacon, queso provolone y champiñones</i>	
El pizzero	17,40€
<i>bacon, jamón york, queso mozzarella, salsa de tomate y orégano</i>	
El cazurro	17,40€
<i>picadillo (chichas), queso de Valdeón y pimientos asados del Bierzo</i>	
El quesazo	17,40€
<i>Edam, rulo de cabra, azul y curado de oveja</i>	
El Campestre	21,30€
<i>boletus, trufa, burrata di bufala y cecina</i>	

**Todas nuestras carnes y cachopos van
acompañados de patatas fritas y pimientos**