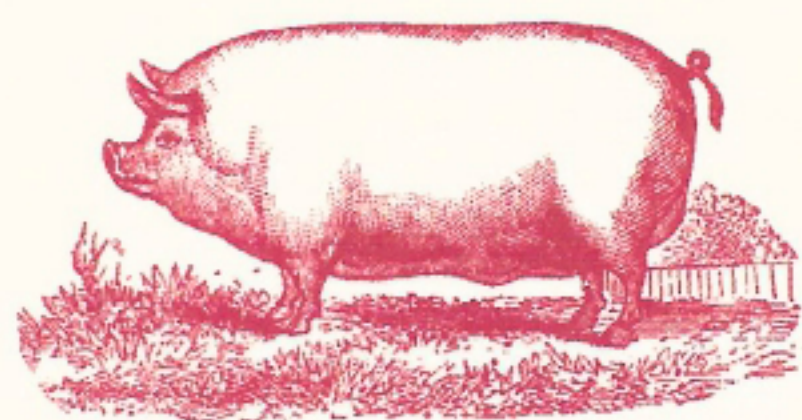


El figón



EMBUTIDOS DE GUIJUELO

<i>Jamón de bellota</i>	25,50 €
<i>Jamón ibérico</i>	18,00 €
<i>Lomo de bellota</i>	23,00 €
<i>Queso curado</i>	17,00 €

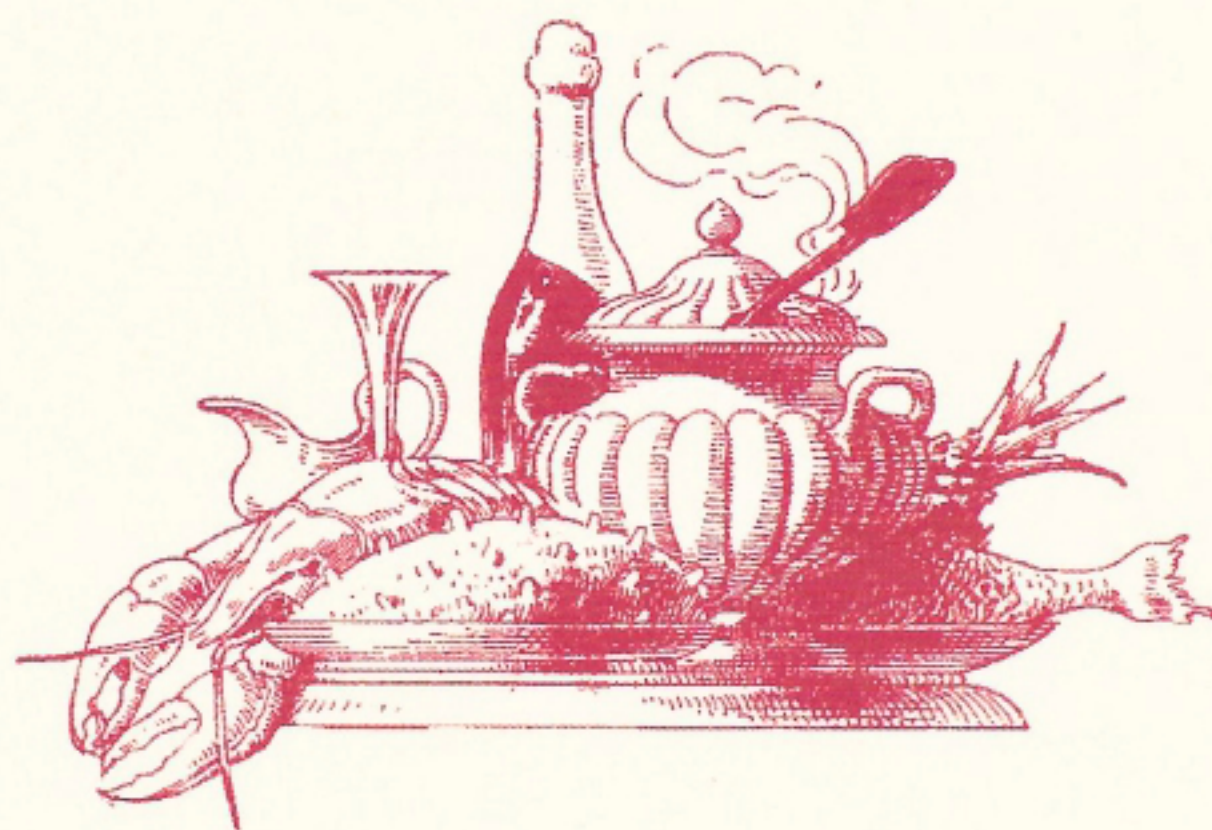


<i>Pan</i>	1,75 €
------------------	--------



ENSALADAS

<i>Verduras al dente templada con foie</i>	18,50 €
<i>Chipirones a la plancha con gambas al ajillo</i>	17,50 €
<i>Tomate raf y cebolleta rosa con ventresca de bonito</i> .	17,50 €
<i>Mango y aguacate con atún rojo y vinagreta de tomate y cebolleta</i>	21,00 €
<i>De caza en escabeche con boletus</i>	21,00 €
<i>De zamburiñas y jamón cujiente con vinagreta de frambuesas</i>	21,00 €

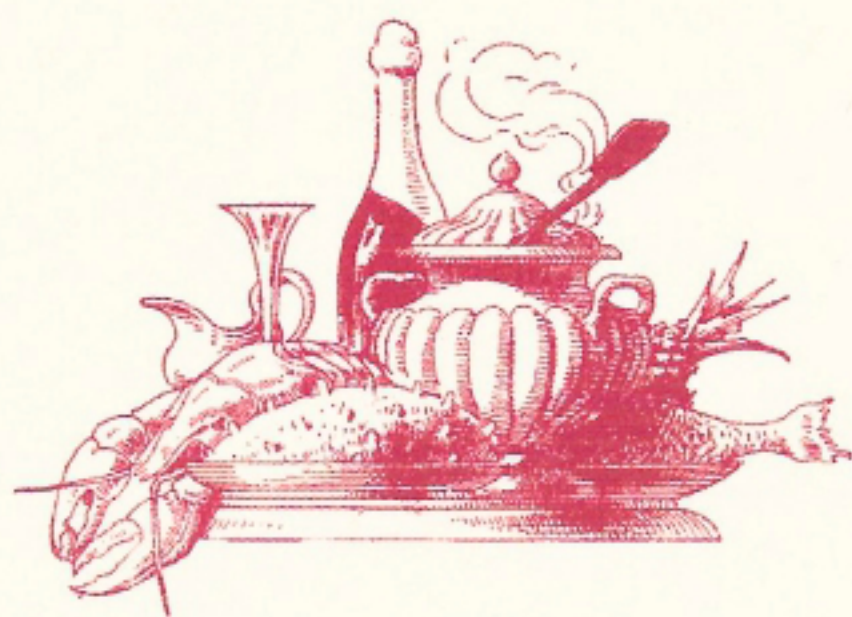


ENTRADAS

<i>Croquetas de jamón ibérico</i>	14,00 €
<i>Calamares de potera a la andaluza</i>	16,50 €
<i>Pulpo a la gallega con sus cachelos</i>	20,00 €
<i>Pulpo con almejas al ajillo</i>	23,00 €
<i>Almejas de Carril a la marinera o al ajillo</i>	23,00 €
<i>Berberechos en su jugo</i>	16,00 €
<i>Navajas de Finisterre</i>	18,00 €
<i>Sartén de navajas y berberechos</i>	18,00 €
<i>Gamba blanca de Castellón (100 grs.)</i>	12,00 €
<i>Anchoas de Santoña sobre tomate rallado</i>	18,00 €
<i>Buñuelos de bacalao</i>	15,00 €

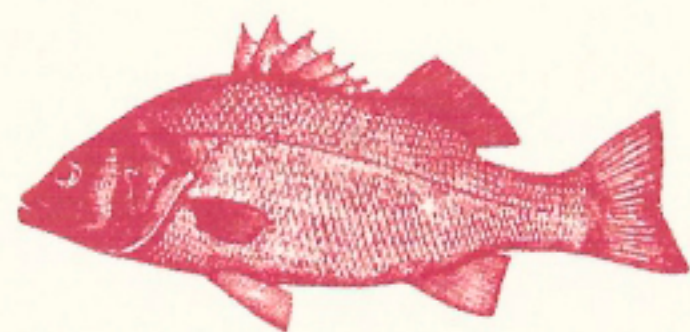
¡PARA SEGUIR PICANDO!

<i>Mollejas de cordero lechal al ajillo con huevo</i>	18,50 €
<i>Callos de buey «como siempre»</i>	17,00 €
<i>Pastel de cabracho con mahonesa de ajo negro</i>	15,00 €
<i>Pastel de chagurro con ali oli</i>	18,00 €
<i>Hígado de pato a la plancha con frambuesas al Pedro Ximénez</i>	23,00 €
<i>Paté de oca a la trufa con agridulce de frambuesas .</i>	23,00 €
<i>Boletus con foie al Pedro Ximénez</i>	20,00 €



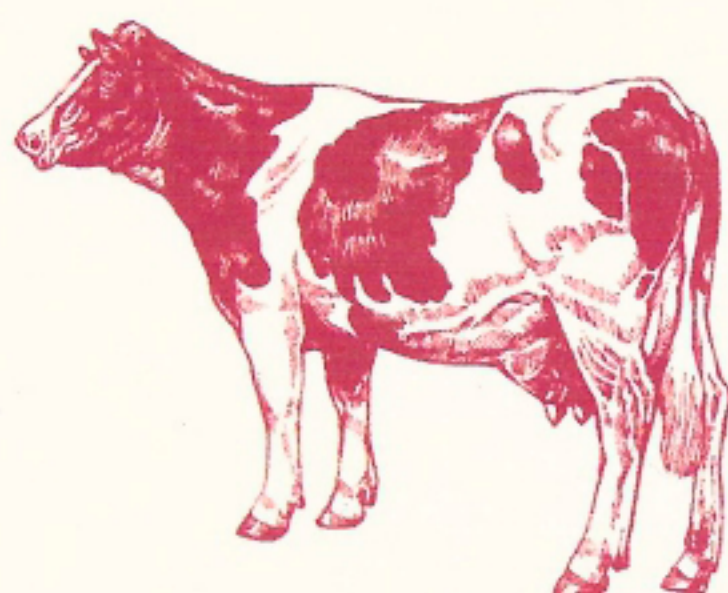
HUEVOS, VERDURAS, LEGUMBRES Y ARROCES

<i>Huevos de corral con carabineros al ajillo</i>	23,00 €
<i>Huevos estrellados con boletus y jamón ibérico</i>	17,00 €
<i>Huevos estrellados con pulpo</i>	17,00 €
<i>Revuelto de trigueros con gambón</i>	14,00 €
<i>Trigueros gratinados con muselina de queso y viuitas de salmón</i>	16,00 €
<i>Habitas de la Mata con pulpo y trigueros</i>	18,00 €
<i>Habitas de la Mata con huevo y jamón ibérico</i>	18,00 €
<i>Menestra de verduras naturales</i>	15,00 €
<i>Tabes asturianas con matanza</i>	18,50 €
<i>Alubias pochas con rape y almejas</i>	21,00 €
<i>Aroz caldoso con bogavante nacional (2 personas)</i>	44,00 €
<i>Aroz meloso con carabineros y almejas (2 personas)</i>	45,00 €
<i>Aroz señorito con gambas, chipirones y rape (por persona)</i> .	18,00 €
<i>Aroz de marisco (por persona)</i>	22,00 €
<i>Aroz marinado con gambas, rape, almejas y chipirones (2 personas)</i>	45,00 €



PESCADOS

<i>Merluza del Cantábrico (romana o plancha)</i>	23,50 €
<i>Merluza con chipirones</i>	25,00 €
<i>Cocochas de merluza (romana o pil pil)</i>	27,00 €
<i>Lubina salvaje a la espalda</i>	25,00 €
<i>Besugo de anzuelo a la espalda</i>	30,00 €
<i>Bacalao al pil pil</i>	22,00 €
<i>Lenguado de Isla Cristina</i>	25,00 €
<i>Tartar de atún rojo</i>	23,50 €
<i>Atún sobre algas en salsa de soja</i>	23,50 €
<i>Sashimi</i>	23,50 €



CARNES

<i>Chuletón de carne madurada (500 grs.)</i>	26,50 €
<i>Chuletón de carne madurada (2 personas)</i>	55,00 €
<i>Solomillo a la pimienta o roquefort</i>	24,00 €
<i>Solomillo relleno de setas estofadas sobre salsa de boletus y frutos rojos</i>	25,00 €
<i>Solomillo con foie y manzana al Oporto</i>	25,00 €
<i>Solomillo al ajillo con huevos fritos</i>	21,00 €
<i>Chuletillas de lechal</i>	19,50 €
<i>Chuletillas de lechal 1/2 kilo</i>	31,50 €
<i>Pluma de cerdo de bellota con boletus</i>	19,50 €
<i>Rabo estofado</i>	18,00 €
<i>Albóndigas de carne madurada</i>	18,00 €



CAZA

<i>Perdiz de tiro rellena de setas y foie sobre salsa bordelosa</i>	23,00 €
<i>Perdiz roja escabechada</i>	21,00 €
<i>Lomo de ciervo al Oporto</i>	21,00 €

El figón

Cumpliendo con el Reglamento (UE) N° 1169/2011, les informamos de que en este establecimiento todos los platos elaborados pueden contener los alérgenos descritos en dicho reglamento.

Si usted es alérgico, por favor, háganoslo saber.