



recuenco

Fusión rural

Para compartir

- ✱ *Ajozas de pato* 12 €
con nuestra mayonesa teriyaki y un toque de cebollino fresco


- ✱ *Patatas baby fritas* 8 €
acompañadas de una salsa a elegir:
kimchi, mojo verde o brava


- ✱ *Tartar de salmón* 14 €
servido con una crema de mango y velo de arroz crujiente
con polvo de lombarda


- ✱ *Tacos de panceta* 9,5 €
cocinada a baja temperatura, con guacamole y piña
crujiente para un bocado perfecto (2 unidades)


- ✱ *Roll de gambón* 12 €
con salsa tártara, huevas de arenque y láminas de puerro
frito (2 unidades)


- ✱ *Croquetas cremosas* 13 €
de mejillón en escabeche con rebozado de panko negro...
(10 unidades)


- ✱ *Croquetas otros sabores* 12 €
¡Pregúntanos cuáles tenemos disponibles! (10 unidades)



*Si padece alguna alergia o intolerancia, comuníquelo a nuestro personal antes de ordenar.

Ensaladas

✱ *Ensalada César* 14 €

con caballa ahumada de Madarcos y picatostes de pan de tomate



✱ *Ensalada de tomate* 12 €

y ventresca de Santoña con piparras encurtidas



Entrantes

✱ *Vitorianas: lingote de patata crujiente* 6 €

rellénalas con:

- ✱ Cochita pibil y cebolla morada encurtida
- ✱ Morcilla con cebolla caramelizada



✱ *Puerros a baja temperatura* 10 €

servidos con cremosa burrata y perlas de pesto verde



✱ *Falso arroz a la llauana* 14 €

con carrilleras de ternera, setas de temporada y lágrimas de foie. Mínimo 2 personas



✱ *Risotto de arroz ahumado* 12 €

con manitas de cerdo y pulpo, una combinación intensa y sorprendente



Pescados

- ✱ *Bacalao negro confitado* 18 €
acompañado de chipirones encebollados y un toque de ajo tierno
  
- ✱ *Lomo de corvina* 14,5 €
con verduras salteadas al wok y salsa americana
 

Platos exclusivos para comidas

de Cuchara

- ✱ *Judiones guisados* 10,5 €
con su compango tradicional, un plato de toda la vida
- ✱ *Lentejas estofadas* 9 €
con butifarra y boletus, cocinadas a fuego lento y llenas de sabor
  

Carnes

- ✱ *Paletilla de cordero deshuesada* 20 €
con gratén de patata, tierna y con un sabor irresistible
 
- ✱ *Costilla de ternera glaseada* 18 €
acompañada de un cremoso puré de chirivía
  
- ✱ *Lomo bajo de ternera madurada* 65 €/kg
con mini patatas asadas, ideal para los amantes de la carne

*Si padece alguna alergia o intolerancia, comuníquelo a nuestro personal antes de ordenar.

) Cenas

- ❖ *Huevos rotos de corral* 14 €
con patatas fritas y jamón ibérico, un clásico irresistible
 
- ❖ *Hamburguesa de buey* 14 €
con queso cheddar fundido y cebolla caramelizada en pan artesanal
     
- ❖ *Hamburguesa de costilla desmechada* 14 €
con crema de cacahuete y remolacha, un contraste de sabores único
      
- ❖ *Bocadito "El Rafa"* 10 €
pan de cristal con oreja confitada, rúcula fresca y nuestra salsa especial
       

*Si padece alguna alergia o intolerancia, comuníquelo a nuestro personal antes de ordenar.



Postres



Tarta cremosa de queso azul

7 €

sobre base crujiente de galleta, para los amantes del queso



Torrija de brioche caramelizada

7 €

acompañada de salsa de toffee y helado artesano, puro placer



Coulant de chocolate

7 €

con helado de pistacho



Cada plato cuenta una historia, y nos encantaría seguir compartiéndolas contigo.
¡Vuelve pronto!



recuenco

*Si padece alguna alergia o intolerancia, comuníquelo a nuestro personal antes de ordenar.

Listado de alérgenos



CRUSTÁCEOS



ALTRAMUCES



APIO



CACAHUETES



HUEVOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



SOJA



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



CONTIENE
GLUTEN



LACTEOS



PESCADO



PUEDO CONTENER
TRAZAS

*Si padece alguna alergia o intolerancia, comuníquelo a nuestro personal antes de ordenar.