











POR ENCARGO

- Cordero lechal asado en casa
- Arroz meloso de gambón y pulpo   

ENTRANTES 8 €

- Sopa de pescados y mariscos   
- Parrillada de frutas y verduras de temporada 
- Pisto con huevito de codorniz y setas  
- Revuelto de morcilla con piñones y pimientos   
- Carpaccio de novillo con lascas de queso curado y zumo de naranja 
- Pulpo a la gallega con pimientos caramelizados 
- Tabla de cecina y queso de oveja  


ENSALADAS 8 €

- Ensalada de queso azul de Valdeón
con manzana y nueces a la vinagreta de módena y miel   
- Nórdica
con salmón ahumado, trigueros a la plancha y huevo poché  
- De Burgos
con morcilla, queso de cabra frutos rojos y miel  

CARNES 15 €

- Chuletillas de lechazo con patatitas cascadas y pimiento caramelizado
- Entrecot de ternera charra con chutney de tomate casero
- Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto 

PESCADOS 12 €

- Merluza a la plancha con gulas y verduras de temporada 
- Bacalao sobre crema de pimiento verde  
- Salmón teriyaki y verduritas a la plancha   
- Pimientos rellenos de bacalao y pilpil de piquillo      

POSTRES 4 €

- Arroz con leche con canela y agua de azahar 
- Flan casero con nata de cítricos  
- Tarta de queso con mermelada   
- Brownie de chocolate con nueces    

LEYENDA ALÉRGENOS

				
Gluten	Sésamo	Frutos secos	Crustáceos	Huevos
				
Pescado	Mostaza	Lácteos	Apio	Cacahuetes
				
Vegetariano	Soja	Moluscos	Altramucos	Sulfitos

La cocina de Quinta de Cavia es una cocina casera, con toques de autor y hecha con cariño a fuego lento.

No olviden maridar su comida con un buen Vino de la tierra ¡Esperamos que disfruten de su estancia con nosotros y deleiten su paladar!