CAMPO VOLANTIN

CAFETERIA • RESTAURANTE

## ENTRANTES FRIOS

**TABLA DE JAMÓN IBÉRICO** 22,00€

Jamón ibérico acompañado de pan payés y tumaca

**CECINA SELECCIÓN CON LASCAS DE PARMESANO** 22,00€

Cecina curada premium, queso parmesano y AOVE

**TABLA DE QUESOS ARTESANOS** 20,00€

Selección de quesos, Manchego, Idiazabal y Brie acompañados de frutos secos, membrillo y picos

**ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN, TOMATE Y RÚCULA** 15,00€

Ventresca de atún en aceite de oliva, tomate natural, rúcula y AOVE

**TOSTAS DEL MAR** 12,00€

Anchoa del Cántabrico, boqueron y salmón marinado

**BURRATA CREMOSA** 16,00€

Tomate natural, pesto de albahaca y pistacho tostado

## ENTRANTES CALIENTES

**CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO** 12u. 12,00€

**TORREZNOS CRUJIENTES** 12,00€

Torrezno de soria con chili mayo y toque cítrico

**TIRAS DE POLLO CRUJIENTES ESTILO COREANO** 13,00€

Pollo con un toque picante, sesamo y cebollino

**PATATAS BRAVAS** 10,00€

Patatas crujientes con salsa brava casera y alioli

**LANGOSTINOS CRUJIENTES** 14,00€

Langostinos con mayo spicy y lima fresca. 8u.

**HUEVOS ROTOS TRUFADOS** 16,00€

Patatas fritas, huevos rotos, jamón ibérico y aceite de trufa

## CARNES

**CARRILLERAS DE TERNERA GLASEADAS** 21,00€

Carrillera al estilo tradicional con crema de boniato

**PRESA IBÉRICA MARINADA** 22,00€

Presa iberica sobre crema de apionabo y migas de pimentón

**COSTILLA DE CERDO IBÉRICA** 18,00€

Costilla de cerdo a baja temperatura con salsa de miel y mostaza y patata asada

CAMPO VOLANTIN

CAFETERIA • RESTAURANTE

## VEGETAL

**PISTO A LA BILBAINA** 13,00€

Verdura de temporada con huevo

## PESCADOS Y MARISCOS

**PULPO BRASEADO CON CACHELOS** 24,00€

Pulpo braseado, cachelos tradicionales, pimentón y AOVE

**LOMO DE BACALAO CONFITADO** 20,00€

Sobre toffee de cebolla y aceite de piparras

**MERLUZA ASADA** 20,00€

Merluza con patata panadera y aroma de txakoli

## BOCADILLOS

**CHAPATA CON TUMACA, JAMÓN IBÉRICO DE CAMPO Y QUESO MANCHEGO** 10,00€

**CHAPATA DE LOMO ADOBADO CON QUESO EDAM, BEICON Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO** 10,00€

**CHAPATA DE POLLO A LA PLANCHA CON QUESO EDAM, BEICON Y TOMATE** 10,00€

## HAMBURGUESAS

**ANGUS 100% NATURAL 190gr** 14,00€

Con cebolla caramelizada, lechuga, tomate, beicon y queso cheddar

**QUINOA** 14,00€

Con cebolla caramelizada, lechuga, tomate y salsa de mostaza y miel

# POSTRES

**TARTA DE QUESO** 6,50€

Con helado de yogurt

**PASTEL DE ARROZ** 6,50€

Con nata batida y helado de vainilla

**BROWNIE TEMPLADO DE CHOCOLATE** 6,50€

Con helado de cereza

**HELADOS ARTESANOS VARIADOS** 5,50€

Selección de sabores de temporada

# VINOS

## TINTO

| | |
|---|---|
| CRIANZA RIOJA | 15,00€ |
| CUNE | 20,00€ |
| VIÑA REAL | 20,00€ |
| MARQUÉS DE CÁCERES | 22,00€ |

## ROSADO

| | |
|---|---|
| NAVARRO | 15,00€ |
| RIOJA CORDOVÍN | 14,00€ |

# VINOS

## BLANCO

| | |
|---|---|
| RUEDA VERDEJO | 14,00€ |
| CHARDONNAY | 15,00€ |
| MONOPOLE | 18,00€ |
| TXAKOLI | 22,00€ |
| GODELLO | 25,00€ |

## CAVA

| | |
|---|---|
| BRUT NATURE | 25,00€ |