



RESTAURANTE

# INIRO

DESDE 1719





# Entrantes

Rabas de calamar	15€
Anchoas del Cantábrico con tomates cherry "huerta ecológica Tarruco" y queso fresco "La Jarradilla"	17€
Pulpo braseado sobre cremoso de patata	18,50€
Croquetas cremosas de jamón ibérico (caseras)	12,50€
Pizarra de quesos de Cantabria	16,50€
Jamón ibérico 100% bellota "Castro y González"	24€
Cecina de León con virutas de parmesano y aceite de oliva virgen extra	19€
Tabla de embutidos ibéricos	21€
Parrillada de verduras " huerta ecológica Tarruco"	15,50€
Ensalada de ventresca escabechada y pimientos asados	14,50€
Ensalada de tomate "huerta ecológica Tarruco" con queso fresco y aceite de albahaca	14,50€
Ensalada templada de pulpo y langostino	17,50€



# Arroces

Arroz con Carabineros	22,50€
Arroz negro con alioli	19,50€
Arroz con verduras	17,50€
Risotto de boletus y parmesano con huevo poché trufado	18,50€

# Pescados

Merluza del Cantábrico a la brasa con verduritas y langostinos	21,50€
Lubina a la sal con pulpo y langostinos al aroma de trufa	23€
Rape asado con cigalitas	24,50€
Lomo de mero al horno	25€
Bacalao brasa a la vizcaína	19,50€

INIRO





# Carnes

Solomillo de ternera al Oporto	24€
Paletilla de lechal confitada	26€
Cachopo de Ternera de los Valles Pasiegos (Jamón y Queso)	18,50€
Presa ibérica "Castro y González" a la reducción de Pedro Ximénez	19,50€
Entrecot de los Valles Pasiegos	19,50€

# Postres

Tarta de queso horneada	7€
Arroz con leche caramelizado	7€
Coulant de chocolate	6,50€
Torrija de sobao pasiego caramelizada	7€
Brownie con chocolate caliente	6,50€
Queso fresco "La Jarradilla" con membrillo	7€

INIRO



# *Menú 2 personas*

## *Palacio de Soñanes*

### *Entrantes (a compartir)*

*Jamón Ibérico 100% bellota "Castro & Glez"*

*Pulpo a la brasa sobre cremoso de patata*

### *Plato principal (por persona)*

*Taco de solomillo de vaca con escalopa de foie*

### *Postre (a elegir 1 por persona)*

*Brownie de chocolate caliente*

*Torrija de sobao pasiego caramelizada*

*Tarta de queso horneada*

*Arroz con leche caramelizado*

### *Bodega*

*Vino tinto Beronia crz (D.O Rioja)*

*Vino blanco verdejo Legaris (D.O Rueda)*

*Agua y café*

*Total precio 2 personas*

*84€ iva incluido*



---

# Bodega



## *Vinos tintos*

Azpilicueta crianza (D.O Rioja)	19€
Viña Pomal crianza (D.O Rioja)	15€
Imperial Cvne reserva (D.O Rioja)	33€
Beronia crianza (D.O Rioja)	13€
Finca Resalso (D.O Ribera del Duero)	22€
Protos roble (D.O Ribera del Duero)	17€
Protos crianza (D.O Ribera del Duero)	28€
Carlos Serres crianza (D.O Rioja)	16€
Sierra Cantabria crianza (D.O Rioja)	22€
Conde Valdemar crianza (D.O Rioja)	16€
Viña Real crianza (D.O Rioja)	19€
Ramón Bilbao crianza (D.O Rioja)	23€
La planta (Ribera del Duero)	20€

## *Vinos blancos*

Legaris verdejo (Rueda)	16€
Reina de Castilla, fermentación en barrica (Rueda)	23€
Mar de Frades (albariño)	24€
Condes de Albarei (albariño)	22€

RESTAURANTE

# INIRO

DESDE 1719

