

CEREALES
CON GLUTENCRUSTÁCEOS
/MARISCO

HUEVO



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS

RESTAURANTE TAXUS



FRUTOS SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

DE PICAR

- *Pincho de bacalao de la abuela Rosa* 2,70 €   
- *Torrezno de Soria, ración de 150gr.* 8,00€
- *Carpaccio de presa ibérica aliñado* 15,00€  
- *Carpaccio de trucha del Pisuerga ahumada, aliñada con aceite de trufa y su tartufo* 11,00€ 
- *Cecina de León con virutas de foie y cebolla caramelizada* 16,00€
- *Jamón ibérico de bellota, D.O Guijuelo* 24,00€
- *Rabas de Chipirón* 13€  
- *Croquetas Taxus* 13€   
- *Milhojas de morcilla de Cervera con mermelada de pimientos* 15,50€   

DE VERDE

- *Ensalada de Burrata con coulis de tomate, rúcula, canónigo, lechuga, pera y corona de trufa* 16,00€ 
- *Ensalada de jamón ibérico y queso Cantarillos, frutos secos, melón, tomate, remolacha y brotes verdes con vinagre de miel Gran Dujó* 16,00€  
- *13 Verduras a la brasa con frutos secos y salsa romescu* 17,00€ 

DE BRASA

- *Pulpo sobre mayonesa de pimentón con A.O.V.E Arbequina* 33,00€  
- *Bacalao a la brasa con mayonesa de ajo negro, y su piel crujiente* 28,00€  
- *Pescado de temporada según mercado (pregunte a su camarero).*
- *Tataki de ternera del Campo a la parrilla, con praliné de pistacho y caramelo de soja. 150gr.* 15,00€   
- *Medallón amielado de ternera Abrasador, con esferas de miel Gran Dujó. 240gr.* 18,00€  
- *Chuleta de lomo bajo de carne de Cervera, de 500 a 800 gr. aprox. 50€/kilo*
- *Chuletón de carne de Cervera* 50€/kilo
- *Secreto ibérico de bellota, acompañado de boniato crujiente* 20,00€
-
- *Chuletillas de lechazo a la brasa* 22,00€
- *Lechazo I.G.P CYL cocinado a baja temperatura y terminado en el horno, acompañado de patata panadera y ensalada* 58,00€

CEREALES
CON GLUTENCRUSTACEOS
/MARISCO

HUEVO



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS

RESTAURANTE TAXUS POSTRES



FRUTOS SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

➤ *MOUSSE DE YOGUR DE OVEJA VALSOLANA 6,50 €*  
En teja de naranja acompañada de coulis de frambuesa

➤ *TARTA DE QUESO 6,50€*   
Con mermelada de frutos rojos

➤ *PACOCOC 6,50 €*  
Cremoso de chocolate negro 70% y texturas de chocolate

➤ *TORRIJA DE BRIOCHE 6,50€*   
Con crema inglesa y crema pastelera

➤ *HELADOS ARTESANOS CUESTA*

• *Bombón Almendrado 2,90€*  

• *Bombón Nata 2,90€* 

• *Bola de helado en tarrina o cucurucho: 3,00€*

a elegir entre: chocolate  *, vainilla*   *, avellana*  
mango, tarta de queso   *y oreo*  

(Todos nuestros postres son caseros y han sido elaborados por el personal)