

La Copería

Entrantes Fríos

- Tartar de Bacalao con Pulpa de Tomate – 9 € (Pescado)
- Carpaccio de Tomate, Tomate Seco, Burrata y Pesto – 15 € (Lácteos, Frutos secos)
- Salmón Ahumado – 11 € (Pescado) (4 tostas, salsa tártara)
- Ceviche de Berberechos – 15 € (Marisco)
- Ensalada de Invierno – 12 € (Lácteos, Frutos secos) (Lechugas variadas, manzana, nueces, vinagreta de membrillo y queso gorgonzola)
- Palito con Panceta (6 uds) – 4 € (Gluten)
- Mejillones en Patatas Fritas – 6 € (Marisco)

Entrantes Calientes

- Mollete de Anchoa con Leche Condensada – 4,50 € (Gluten, Pescado, Lácteos)
- Crocanti de Morcilla con Mermelada de Pimiento (4 uds) – 6 €
- Buñuelo de Carne o Pescado – 5,50 € (Gluten, Huevo, Pescado)
- Mini Tortilla de Trufa y Cebolla Caramelizada (8 uds) – 9,50 € (Huevo, Lácteos)
- Crema de Marisco – 10 € (Marisco, Lácteos)
- Queso Camembert al Horno con Arándanos – 12 € (Lácteos)

Platos Principales

- Presa a la Plancha con Pimientos Verdes – 12 €
- Bacalao al Pil-pil (6 uds) – 13 € (Pescado)
- Oreja a la Vizcaína – 9 €
- Nuggets de Pollo (8 uds) – 11 € (Gluten, Huevo)

Tablas para Compartir

- Tabla de Paleta de Cebo Ibérico – 9,80 €
- Tabla de Paleta Bellota – 14,80 €
- Tabla de Cecina – 9,80 €
- Tabla de Queso de Oveja – 9,80 € (Lácteos)

Postres

- Coulant de Chocolate – 5 € (Huevo, Gluten, Lácteos)
- Tarta de Queso – 5 € (Lácteos, Gluten)
- Cremoso de Limón – 5 € (Lácteos)

Posibles alérgenos: Gluten, Lácteos, Pescado, Marisco, Huevo, Frutos secos