

## Para comenzar

Jamón Ibérico y pan tostado con tomate triturado y AOVE.	24,00 €
Anchoas del Cantábrico sobre cama de tomate y polvo de aceituna negra	18,50 €
Crema de temporada hecha con verduras frescas	9,50 €
Ensalada especial "El Gueridón"	13,00 €
Ensalada de Pollo con cebolla frita, parmesano y Salsa César	13,50 €
Ensalada de tomate ibérico, lascas de ventresca y cebollita morada	16,50 €
Ensalada de Burrata al pesto, tomates Cherry y frutos secos	16,00 €
Carpaccio de buey en lascas de parmesano y aceite de arbequina	16,50 €
Corona de huevo con ajetes tiernos, gambones, pan polar y huevas de aceite	13,00 €
Pulpo a la brasa sobre revolconas al pimentón	22,00 €
Surtido de Croquetas Caseras	10,50 €
Bocaditos de Quesos Camembert con reducción de mermelada de frambuesa	12,00 €
Pan Bao Crujiente Cochinita Pibil (3 unidades)	13,00 €

## Para seguir

Taco de Bacalao crujiente sobre Wok de setas de temporada y habitas tiernas	21,00 €
Merluza a la brasa y sanfaina con salsa de pimientos asados y salicornia	24,00 €
Lomo de Atún rojo con Alga Wakame y salsa teriyaki	23,00 €
Tartar de salmón con aguacate y soja	20,00 €
Canelones de caldereta de cordero en salsa de boletus y queso Idiazabal	18,00 €
Milanesa de Pollo con patatas gajo y Mostaza dulce	15,00 €
Lomo bajo de Ternera a la parrilla con papa canaria y pimientos del Padrón	23,00 €
Pluma Ibérica a la parrilla con puré trufado y salsa chimichurri	21,00 €
Solomillo de Ternera (300 gr) con guarnición	24,50 €

## Para endulzar

Fruta de temporada	5,50 €
Tiramisú	6,00 €
Torrija con helado de vainilla Bourbon	7,00 €
Chocolate en texturas con helado de chocolate blanco	6,00 €
Crema de yogurt y miel con arándanos y crocante de almendra	6,00 €
Tarta de Queso con frutos rojos al vodka negro	7,00 €

Servicio de Pan 2€  
Horario: de lunes a viernes 13:30 a 16:00 hrs y 20:00 a 23:00 hrs.  
Sábado, domingos y festivos cerrado

Precios con IVA incluido  
Suplemento por servicio en Habitación 6€



## Starters

Cured Iberian ham with tomato bread and virgin olive oil	24,00 €
Cantabrian anchovies on tomato bed and black olives powder	18,50 €
Seasonal soup made with fresh vegetables	9,50 €
"El Guerdón" especial salad	13,00 €
Chicken salad with fried onion, parmesan cheese and César sauce	13,50 €
Iberian tomato salad with tuna belly and purple onion	16,50 €
Burrata salad with persto sauce, Cherry tomatoes and nuts	16,00 €
Beef carpaccio with bread flakes and arbequina oil	16,50 €
Scrambled eggs with garlic sprouts, big prawns and roe	13,00 €
Grilled octopus over mashed potatoes and paprika	22,00 €
Croquettes assortment (cod, iberian ham and boletus)	10,50 €
Breaded fried camerbert cheese balls with raspberry jam reduction	12,00 €
Crispy Bao "Cochinita Pibil" bread	13,00 €

## Main courses

Crispy cod loin over sautéed mushrooms and beby broad beans	21,00 €
Grilled hake and "sanfaina" with roasted pepper souce and salicornia	24,00 €
Red tuna grilled with wakame seaweeds and Teriyaki sauce	23,00 €
Salmon tartar with avocado and soy sauce	20,00 €
Lamb meet stew cannelloni, with boletus and Idiazabal chesee sauce	18,00 €
Chicken Milanese with potato wedges and honey-mustard	15,00 €
Grilled beef tenderloin with Canarian potatoes and fried "Padrón" peppers	23,00 €
Iberian pork fillet with chimichurri sauce, over mashed truffled potatoes	21,00 €
Sirloin Steak (300 gr) with garrison	24,50 €

## To sweeten

Seasonal fruit dish.	5,50 €
Italian Stile Tiramisú	6,00 €
French toast with Bourbon vanilla ice cream	7,00 €
Chocolate textures with white chocolate ice cream	6,00 €
Yogurt cream bowl with blueberries honey and cripy almonds	6,00 €
Our cheesecake with red fruits and black vodka	7,00 €

Bread Service 2 €  
From Monday to Friday 01:30 pm to 04:00 pm 8:00 pm to 11:00 pm  
Saturdays, Sundays and bank holidays closed

Prices with VAT included  
Supplement for Room Service 6€







*El Guerdón*  
restaurante