

A dimly lit restaurant interior. In the background, a fireplace with a warm fire is visible. In the foreground, a table is set with white linens, a folded brown napkin, and several clear glassware items, including a large wine glass and two smaller glasses. A small vase with dried flowers sits on the left. The overall atmosphere is cozy and elegant.

NUESTRA CARTA

ENTRANTES

Cecina de vaca	18€
Surtido de quesos nacionales	15€
Anchoas artesanales de Santoña	22€
Ensaladilla rusa, su bonito en conserva y encurtidos	14€
Croquetas caseras de jamón ibérico	1,90€/ud.
Ensalada de langostinos en adobo cajún	17€
Ensalada de escabechados caseros	19€
Gamba blanca del Mediterráneo al ajillo	22€
Pulpo de roca tostado con patata machacada y alioli	25€
Arroz de setas de temporada y foie fresco (mínimo 2 personas)	24€
Guiso de callos, pata y morro	15€



CASA del ARTE

PESCADOS

Corvina adobada y frita, níscalos y jamón ibérico 25€

Bacalao confitado sobre un guiso de manitas de ibérico 24€

Pixin o rapito asado a la bilbaína, patata asada y ensalada S/M

CARNES

Jarrete de lechal deshuesado y confitado en sus jugos 25€

Perdiz roja de campo escabechada 24€

Entrecot de vaca, pimientos confitados y patatas fritas 26€

T-Bone de vaca y patatas fritas 53€



CASA del ARTE

GUARNICIONES

Patatas fritas	5€
Ensalada de lechuga y cebolleta	4€
Pimientos del piquillo confitados	5€
Pan	1,90€
Pan sin gluten	3€

POSTRES

Torrija de brioche caramelizada con helado de vainilla	8€
Hojaldre de nata y crema con helado	7€
Tarta de manzana asada y helado	8€
Tarta fina de chocolate	8€
Surtido de helados	6€

Reserva tu mesa en el 983 59 00 02

CASA del ARTE