












































## PARA ABRIR BOCA...

- ENSALADILLA RUSA La Violeta    
con ventresca de atún, pimientos asados y piparras
- ENSALADA DE CODORNIZ EN ESCABECHE   
escarola, vinagreta de frutos rojos y nueces
- NUESTRA ENSALADA CÉSAR DE POLLO A LA BRASA   
queso de cabra Veigadarte con salsa de miel y mostaza
- ENSALADA DE BURRATA   
tomate fresco, tapenade de la Provenza y albahaca
- TARTAR DE ATÚN Balfegó con aguacate, sésamo y cítricos 
- TABLA DE CECINA, parmesano y rúcula 
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (8ud)    
- CROQUETAS DE CHIPIRÓN Y PANCETA (8ud)    
- CROQUETAS DE BOLETUS (8ud)    
- PARRILLADA DE VERDURAS DE LA HUERTA   
con salsa romesco
- ALCACHOFAS SALTEADAS  
huevo frito y papada ibérica
- SALTEADO DE SETAS  
huevo a baja temperatura, puré de patatas y jamón ibérico
- MOLLEJAS A LA PLANCHA
- TUÉTANO A LA PARRILLA  
con steak tartar de ternera
- ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA   
con ajada especial
- CHIPIRONES A LA PLANCHA    
con ali-oli de ajo negro
- GAMBAS AL AJILLO 











## ARROCES Y MÁS...

- TAGLIATELLE de costilla de res a la brasa    
con hierbas frescas y parmesano
- RISOTTO DE SETAS con gorgonzola y castañas del Bierzo   16€
- ARROZ DE POLLO A LA BRASA 16€  
con verduritas de temporada (precio por persona, mínimo 2 personas)
- ARROZ NEGRO   (precio por persona, mínimo 2 personas) 16€
- ARROZ DE CARABINEROS   (precio por persona, mínimo 2 personas) 21€

## DEL MAR Y DE LA TIERRA...

- 11€ DADOS DE LUBINA AQUANARIA Y VERDURITAS    18€  
en tempura con ali-oli
- 12€ PULPO A LA BRASA 21€  
puré de patata, aove y pimentón
- 12€ RODABALLO a la bilbaína o con ajada  22€
- 16€ ATÚN ROJO Balfegó   23€  
con teriyaki y verduritas
- 20€ COCOCHAS DE BACALAO  20€  
al pil pil con boletus
- 17€ HAMBURGUESA LA VIOLETA     12€  
200gr. de carne, cecina, queso y rúcula
- 12€ COSTILLA DE CERDO GLASEADA 18€  
con verduritas salteadas
- 12€ CHULETILLAS DE CORDERO 20€  
con patatas y pimientos asados del Bierzo
- 12€ ENTRECOT DE TERNERA 21€  
con patatas y pimientos asados del Bierzo
- 12€ CHULETA DE VACA MADURADA (40 DÍAS) 52€(kg)  
con patatas y pimientos asados del Bierzo
- 15€

## DULCES...

- 14€
- 20€ TARTA DE QUESO de Veigadarte    6€  
con helado de frutos rojos
- 16€ TARTA DE CASTAÑAS con dulce de leche    6€
- 14€ COULANT DE CHOCOLATE    7€  
con helado de leche (10min)
- 15€ TORRIJA CARAMELIZADA    7€
- PIÑA ASADA al ron,   6€  
rellena de crema y helado de coco
- 14€ ENSALADA DE FRUTAS a nuestra manera  6€

## MENÚ EJECUTIVO

19,80€

DISPONIBLE DE LUNES A VIERNES A MEDIODÍA, EXCEPTO FESTIVOS Y PUENTES  
APERITIVO+ENTRANTE+PRINCIPAL+POSTRE  
VINO O CERVEZA, AGUA, PAN, CAFÉ O INFUSIÓN

\* TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

\* SERVICIO DE PAN 1.50€

