

PRIMEROS

- ENSALADA DE 4 TOMATES con queso fresco y anchoas **26**
- VERDURITAS DE OTOÑO escalivadas con salsa romescu **24**
- CREMA DE MARISCO *Deluz 1956* **22**
- ROLLITOS DE CALABACÍN con ricotta, nueces, tomate seco, aceitunas y pesto **24**
- PIMIENTOS ROJOS ASADOS con anchoas de Laredo **24**
- BUÑUELOS DE PEZ DE ROCA con alioli colorao **22**
- RABAS DE CALAMAR PELUDÍN del Cantábrico **21**

SEGUNDOS

- PASTELA DE BOLETUS con salsa de espinacas **29**
- RIGATONI ‘PLAZA ATHÉNÉE’ con salsa de bogavante **31**
- ARROZ MARINERO al más puro estilo de Deluz **28**
- CANELONES DE CABRITO DE BEJES de Picos de Europa **28**
- TAQUITOS DE SOLOMILLO con salsa Strogonoff con Oloroso 15 años de Maestro Sierra **32**
- TATAKI DE TERNERA con pimientos confitados y rosti de patata crujiente **32**
- PESCADO DE LA LONJA al horno con muselina de patata y encebollado atomatado **42**
- MERLUZA REBOZADA con pimientos rojos confitados **29**
- LOMO DE MERLUZA EN SALSA VERDE en homenaje al gran cocinero Luis Irizar **29**

