

Fríos de Tradición

Cecina de Angus gran selección (24 meses de curación), pan de maíz y mortero de tomate y AOVE (80gr/110gr)		14€/23€
Carpaccio de solomillo, vinagreta especiada, rúcula y queso parmesano		10€/18€
Micuit de foie, tosta de sobao pasiego, puré de orejones y ciruelas (40gr/80gr)		11€/21€
Pastel de cabracho con salsa tártara y pan de cristal (regañá)		8€/15€
Anchoas del cantábrico, pimientos rustidos y pan de maíz (8uds)		19€
Ventresca de bonito del norte, pimientos a la llama, cebolleta y ajos fritos		21€
Salpicón de bogavante, rape y langostinos (100gr/150gr)		18€/24€
Ajo blanco, tartar de tomate y ciruelas y vieira ahumada *9,00 € precio media ración añadida		15€
Steak tartar de solomillo (40 días de maduración) y pan de maíz (80gr/120gr)		15€/21€


Frituras de Tradición

Croqueta de leche fresca de vaca e ibéricos (4uds/8uds) *2,00€ precio unidad añadida		8€/14€
Tigre de mejillón de roca y su emulsión escabechada (2uds/4uds) *3,50€ precio unidad añadida		7€/13€
Morcilla de Burgos a la brasa y frita, pimientos asados y flor de sal (4uds/8uds) *2,00€ precio unidad añadida		8€/13€
Molleja de lechazo churro en adobo de ajo y perejil y velouté de azafrán(180gr)		19€

Calientes de Tradición

Zamburiña braseada, aceite de hierbas y papada ibérica (4uds/8uds) *3,00€ precio unidad añadida		12€/20€
Canelones de pularda asada, trompetas de la muerte y bechamel de hongos (2uds) *9,00€ precio unidad añadida		16€
Pulpo del Bao a la brasa, cebolletas tiernas y cachelos (160 gr)		23€
Guiso de calamar de guadañeta en su tinta, patata provenzal y alioli		18€
Puerro asado relleno de txangurro y holandesa cítrica (canelón de mar)		15€

Arroces de Tradición

Arroz seco marinero con pescado del día y gambas  36€
*Recomendado para 2 personas

Arroz seco de montaña con rib-eye de vaca frisona (220 gr) 38€
*Recomendado para 2 personas

Guisos de tradición

Albóndigas de ternera trufada, puré Robuchon y jugo de asado (160g) (2uds) 22€
*12€ precio por unidad añadida 

Rabo de toro guisado, al Ribera del Duero y pastel de patata ahumada  23€

Carrillera de Wagyu, emulsión de ajo negro, coco kefir (120gr)  23€

Brasa de tradición

Solomillo de vaca simmental, pastel de patata ahumada (210gr) 28€

Rib-eye de frisona con patatas fritas y pimientos asados (250gr/350gr) s/m

Carnes seleccionadas a la brasa

*Nuestras carnes son seleccionadas semanalmente, buscando el mejor producto con la infiltración y maduración adecuada para el disfrute de nuestros comensales, todas ellas atemperadas y rustidas con carbón de nuestra provincia.

*Consultar nuestra tabla con los diferentes cortes de carne del día.

Pescado del día a la brasa

*Nuestra filosofía, se basa en que nuestra carta no puede exigir al mar, sino que es la mar la que propone los pescados que tenemos disponibles.

*Nuestros productos variarán en función del estado de las aguas, del tiempo o de la temporada, y así asegurar al cliente el mejor pescado en cada momento.

*Estos pescados variarán cada 48h proporcionando así las mejores calidades de pesca del día, asados lentamente en nuestra brasa con carbón de nuestra provincia. Los precios estarán actualizados al día.

*Consultar nuestra tabla con los diferentes pescados del día.



Servicio de pan y agua Km 0 2,90€ por persona. Precios en €. 10% IVA incluido

Restaurante Cobo Estratos, categoría segunda – 3 tenedores - Plaza de la Libertad, 9 – Burgos – 947027581

Carta actualizada: 19/12/2023