

ENTRADAS

¡Disponemos de medias raciones!

Boletus con foie en reducción de Pedro Ximenez	14,50€
Jamón ibérico de bellota	19,50€
Croquetas cremosas de Jamón ibérico (10 unidades)	9,00€
Huevos rotos de corral; Chorizo	10,50€
Jamón ibérico con trufa negra	13,50€
Tempura de gambón con crema de kimuchi	14,50€
Surtido de ibéricos (Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego)	23,50€
Gambas al ajillo	14,00€
Pastel de setas y gambas en salsa de nata caliente	11,00€
Pulpo a la gallega	17,00€
Almejas a la marinera (10 unidades)	16,50€
Revuelto de setas o de morcilla con piñones	11,50€
Espárragos trigueros y setas de cardo a la plancha (parrillada de verduras)	12,00€
Milhojas de berenjena y morcilla con tomate confitado y crema trufada	5,50€ u.
Cuñita de queso manchego frito con crema de naranja y balsámico	3,00€ u.
Pulpo a la brasa con puré de trufa blanca	5,00€ u.
Atadito de calamar a la plancha con cebolla pochada en su tinta	4,50€ u.
Vieira rellena de marisco rebozada en sémola y frita en oliva picú	5,50€ u.
Pimientos del Piquillo rellenos de bacalao en salsa vizcaína	3,50€ u.

ENSALADAS

De queso de cabra, manzana, tomate y frutos secos con vinagreta de módena	9,50€
De pimientos rojos asados con ventresca y vinagreta de cebollino	7,00€
Fría de perdiz con zanahoria y pochas en escabeche	13,50€
De crujiente de jamón y pasas con tomate raf y vinagreta de mostaza	8,50€
Cogollo de Tudela con anchoa de Santoña, palometa y salmón ahumado	4,90€ u.

PLATOS DE CUCHARA

Sopa castellana	7,50€
Sopa de pescado y marisco	9,00€
Sopa de cocido	6,50€
Pochas con perdiz, almejas o rabo de toro (consultar; según día)	14,00€

PESCADOS

Lomo de merluza al horno con patatas y setas en reducción de vino blanco	20,00€
Canutillos de pez espada rellenos de frutos del mar en salsa de setas y almendras	16,50€
Lubina al horno con tomillo y compota de tomate de pera /a la sal mínimo 2 pers.	19,50€
Rodaballo a la bilbaína en crema de cítricos	18,00€
Delicias de bacalao a los dos gustos; salsa verde ó vizcaína	17,50€
Salmón a la sal en vinagreta de manzana y hortalizas	16,00€
Merluza rellena de jamón y queso en salsa verde	20,00€
Cogote de merluza al horno	19,00€
Cocochas de merluza al gusto. • Crema de azafrán tostado al ajo • A la romana	26,50€

CARNES

1/4 de cordero lechal (delantero) asado en horno de leña con patatas y pimientos	37,00€
Carne roja de buey trinchada con aritos de cebolla y patatas fritas; Marcada en parrilla de carbon lista para comer (poco hecha) A la piedra (para cocinarla a su gusto)	19,00€
Cochifrito con crujiente de ajos y patatas/Cochinillo asado en horno de leña	18,00€
Chuletas de cordero lechal a la plancha con pimientos rojos y patatas paja	17,00€
Medallones de solomillo al foie con reducción de Pedro Ximenez y manzana	21,00€
Solomillo de buey a la parrilla con patatas (miel y mostaza - Pimienta - Roquefort)	19,00€
Chuletón - Lomo alto de buey a la parrilla 400g. con patatas fritas y pimientos	22,50€
Entrecot - Lomo bajo de buey a la parrilla 250g. con patatas fritas y pimientos	17,00€
Escalope de ternera rosada con patatas fritas	14,50€
Perdiz roja de campo estofada/toledana con patata torneada	16,50€
Rabo de toro estofado al vino tinto con patatas en cuadraditos	15,50€
Carrillada de ternera estofada a la carbonada de zanahoria y puerro	16,00€
Milhojas de solomillo de buey en dos gustos; crema de naranja y foie al P. Ximenez	23,00€

CARTA INFANTIL

Espaguetis boloñesa	7,50€	Escalope de ternera	9,50€
Sopa de cocido	6,00€	Chuletas de cordero (4 u.)	11,50€
Croquetas de jamón (5 unidades)	5,50€	Escalopines de pollo	8,00€
Calamares a la andaluza	7,50€	Delicias de merluza a la romana	10,00€

¡Síguenos en las RRSS y entérate de todas nuestras promociones!



10% de IVA no incluido