

## ENTRANTES FRÍOS



<u>Jamón ibérico de bellota</u>	<u>21,00</u>
<u>Salchichón ibérico</u>	<u>12,00</u>
<u>Cecina de León (D.O.)</u>	<u>12,00</u>
<u>Fuente de Ibéricos</u>	<u>20,00</u>
<u>Queso curado de oveja</u>	<u>11,00</u>
<u>Ensalada mixta</u>	<u>9,00</u>
<u>Ensalada de ventrisca, pimientos piquillo y anchoas (2 p)</u>	<u>12,00</u>
<u>Espárragos dos salsas</u>	<u>12,00</u>
<u>Puerros dos salsas</u>	<u>9,50</u>
<u>Cogollitos con boniatos y anchoas (2 p)</u>	<u>9,50</u>

## ENTRANTES CALIENTES

<u>Lengua ibérica</u>	<u>12,00</u>
<u>Morcilla de Burgos</u>	<u>7,50</u>
<u>Mollejas de cordera</u>	<u>15,00</u>
<u>Pimientos rellenos (ud)</u>	<u>2,50</u>
<u>Boletus al ajillo</u>	<u>12,00</u>
<u>Boletus con arroz</u>	<u>12,00</u>
<u>Revuelto de boletus</u>	<u>10,50</u>
<u>Croquetas de jamón</u>	<u>6,00</u>
<u>Calamares</u>	<u>8,00</u>
<u>Pulpo a la gallega</u>	<u>16,00</u>
<u>Gambas a la plancha</u>	<u>19,00</u>
<u>Almejas en salsa verde</u>	<u>18,00</u>
<u>Zamburiñas (6 uds)</u>	<u>12,00</u>



## DE CUCHARA

<u>Alubias rojas de ibeas</u>	<u>8,00</u>
<u>Pochas con almejas</u>	<u>11,00</u>
<u>Sopa de pescado</u>	<u>8,00</u>
<u>Sopa de cocido</u>	<u>5,50</u>
<u>Consomé</u>	<u>4,00</u>
<u>Alubias blancas</u>	<u>6,00</u>
<u>Lentejas</u>	<u>6,00</u>
<u>Garbanzos</u>	<u>6,00</u>

## DE LA HUERTA

<u>Habitas con jamón</u>	<u>13,50</u>
<u>Espárragos dos salsas</u>	<u>12,00</u>
<u>Puerros dos salsas</u>	<u>9,50</u>
<u>Ensalada mixta</u>	<u>9,00</u>
<u>Cogollitos con bonito y anchoas (2 p)</u>	<u>9,50</u>
<u>Ensalada de ventrisca, pimientos del piquillo y anchoas (2 p)</u>	<u>12,00</u>



## PESCADOS

<u>Cogote de merluza al horno (2p)</u>	<u>36,00</u>
<u>Cochas de merluza</u>	<u>23,00</u>
<u>Merluza de pincho</u>	<u>19,00</u>
<u>Rodaballo</u>	<u>19,50</u>
<u>Besugo</u>	<u>21,00</u>
<u>Rape</u>	<u>21,00</u>
<u>Bacalao al pil-pil</u>	<u>15,00</u>

## CARNES

<u>Lechazo asado 1/4 (por encargo)</u>	<u>45,00</u>
<u>Chuletillas de lechazo</u>	<u>19,00</u>
<u>Solomillo de vaca</u>	<u>22,00</u>
<u>Entrecot</u>	<u>18,00</u>
<u>Chuletón de vaca</u>	<u>46e/kg</u>
<u>Presa ibérica</u>	<u>12,00</u>
<u>Pollo de corral</u>	<u>16,00</u>
<u>Rabo de buey</u>	<u>16,00</u>
<u>Lengua de ternera estofada</u>	<u>12,00</u>
<u>Filete de ternera a la plancha</u>	<u>9,00</u>
<u>Confit de pato con ciruelas y pasa al Oporto</u>	<u>15,00</u>



## POSTRES

<u>Fruta del tiempo</u>	<u>4,00</u>
<u>Zumo natural de naranja</u>	<u>3,50</u>
<u>Flan de la casa</u>	<u>3,50</u>
<u>Natillas de la casa</u>	<u>3,50</u>
<u>Tarta de queso</u>	<u>4,50</u>
<u>Cuajada</u>	<u>3,50</u>
<u>Leche frita de la casa</u>	<u>4,50</u>
<u>Sorbete de limón</u>	<u>4,50</u>
<u>Sorbete de mandarina</u>	<u>4,50</u>
<u>Tarta al whisky</u>	<u>5,50</u>
<u>Valenciano</u>	<u>6,50</u>



---

**MENÚ 29 € - (Precio por persona, bebida no incluida)**

**ENTRANTES**

**Fuente de ibéricos**

**Pulpo a la gallega**

**Gambas a la plancha**

**SEGUNDO PLATO A ELEGIR**

**Entrecot – Chuletillas de lechazo – Pollo de corral –**

**Rabo de buey – Rodaballo – Bacalao al pil-pil**

**Pan, Postre a elegir**

---