

Para empezar

Jamón o Lomo Ibérico de bellota	€ 21,50	€ 11,00 ½
Pan de cristal con tomate	€ 2,00	
Queso Idiazábal	€ 15,00	€ 8,00 ½
Morcilla de Burgos o Torreznos de Soria	€ 12,00	€ 6,50 ½
Manitas de cerdo	€ 12,50	€ 7,00 ½
Nuestras croquetas:	Jamón ibérico, bacalao y carabineros.	
	€ 1,70 und.	
Callos a la madrileña	€ 14,00	
Riñones de lechal a la parrilla	€ 16,00	€ 8,50
Flor de alcachofas confitadas con jamón	€ 4,50 ud	
Verduras de temporada parrilla o tempura	€ 12,00	€ 6,50 ½
Ensalada de pimientos asados en leña con ventresca de bonito	€ 13,50	€ 7,00 ½
Anchoas del Cantábrico sobre picadillo de patata	€ 20,40	€ 11,00 ½
Tacos de bacalao en crujiente con piparras y pimientos	€ 20,50	€ 11,00 ½
Gambas al ajillo	€ 20,40	
Gambas blancas a la plancha	€ 23,50	€ 12,00 ½
Pulpo a la gallega o a la parrilla	€ 19,50	€ 10,50 ½

Arroces y Potes

Arroz con verduras (mínimo 2 personas)	€ 14,00
Arroz con carabineros (mínimo 2 personas)	€ 17,50
Fabada con su compango	€ 15,00
Patatas revolconas con torreznos	€ 9,00

Carnes

¼ Lechal IGP Castilla-León	€ 41,75
Chuletillas de lechal IGP Castilla-León	€ 19,35
¼ Cochinillo de Segovia	€ 36,50
Cochifrito de Segovia con patatas paja y pimientos	€ 17,50
Lomo de vaca madurada + 40 días a la parrilla 2 personas	€ 45,50
Entrecote de vaca madurada + 40 días	€ 22,50
Solomillo de vaca a la parrilla 175 gr	€ 21,40
Steak Tartar	€ 21,40
Tacos de solomillo al ajillo, cabrales o Idiazábal	€ 17,50
Cachopo con jamón ibérico y queso Idiazábal	€ 16,50
Rabo de vaca con migas del pastor	€ 16,50
Costilla de ternera a baja temperatura	€ 17,00

Pescados

Degustación de bacalao: Crujiente, vizcaína y ajoarriero	€ 21,40
Besugo en escabeche templado	€ 22,00
Chipirones de potera rellenos en su tinta	€ 17,00