

Para empezar

Jamón o lomo ibérico de bellota

€ 21,50 € 11,00

Queso Idiazábal

€ 16,00 € 8,50

Pan de Cristal

€ 4,00 € 2,25

Morcilla de Burgos o Torreznos de Soria

€ 14,50 € 8,00

Callos con morro y pata

€ 17,50 € 9,00

Manitas de cerdo en salsa española

€ 15,50 € 8,00

Tortilla española estilo "Betanzos"

€ 14,00

Nuestras Croquetas:

Jamón ibérico, bacalao y carabineros

€ 1,90 unidad

Flor de alcachofa con jamón

€ 4,50

Verduras de temporada en tempura o parrilla

€ 13,00 € 7,00

Ensalada de pimientos asado en leña
con ventresca de bonito

€ 13,50 € 7,00

Anchoas del cantábrico sobre piquillo

€ 23,00

Tacos de bacalao en crujiente con
piparras y pimientos verdes

€ 22,50 € 12,00

Gambas blancas de Huelva a la plancha

€ 26,50 € 13,50

Gambas al ajillo

€ 21,00

Pulpo a la gallega o parrilla

€ 23,00 € 12,00

Arroces y Potajes

Arroz con verduras (mínimo 2 personas)

€ 15,00

Arroz meloso con carabineros (mínimo 2 personas)

€ 22,00

Patatas revolconas con torreznos de Soria

€ 14,00

Fabes con su compango

€ 16,00

Carnes

¼ Lechal IGP Castilla y León" (con reserva)

€ 52,50

¼ Cochinillo de Segovia "Tierra de Sabor"

(con reserva)

€ 41,50

Riñones de lechal a la parrilla

€ 18,00 € 9,50

Pinchos de lechal al sarmiento

€ 19,50

Cochifrito de Segovia "Tierra de sabor"

€ 21,00

Chuletillas de lechal "IGP Castilla y León"

€ 24,00

Lomo de vaca madurada + 40 días 2 pax.

€ 61,50

Entrecote de vaca madurada + 40 días

€ 25,00

Solomillo de vaca a la parrilla 175 gr.

€ 24,50

Steak tartar

€ 24,50

Cachopo con jamón ibérico y queso ahumado

€ 19,00

Perdiz de tiro a la toledana

€ 19,50

Pescados

Degustación de bacalao

Vizcaína, crujiente, confitado con callos

€ 22,50

Besugo en escabeche de manzana

€ 25,00

Calamar relleno en su tinta

€ 22,00

Tartar de atún rojo

€ 24,50

Si tiene alguna alergia alimentaria, consulte a nuestro personal

