

Para empezar

Jamón o Lomo ibérico de bellota

€ 21,50 € 11,00 ½

Pan de cristal con tomate

€ 3,25

Queso Idiazábal

€ 15,00 € 8,00 ½

Callos a la madrileña

€ 17,00 € 9,00 ½

Manitas de cerdo en salsa española

€ 14,00 € 8,00 ½

Morcilla de Burgos o Torreznos de Soria

€ 13,00 € 7,00 ½

Tortilla española estilo "Betanzos"

€ 14,00

Nuestras croquetas:

Jamón ibérico, bacalao y carabineros.

€ 1,70 und.

Flor de alcachofas confitadas con jamón

€ 4,50 und

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 piquillo

€ 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 de Huelva a la plancha

€ 24,00 € 12,50 ½

Pulpo a la gallega o parrilla

€ 22,50 € 11,50 ½

Arroces y Potages

Arroz con verduras (mínimo 2 personas)

€ 14,00

Arroz negro con pulpito y sepia (mínimo 2 personas)

€ 14,00

Arroz meloso con carabineros (mínimo 2 personas)

€ 21,00

Patatas revolconas con torreznos de Soria

€ 14,00

Judiones de la Granja con callos de bacalao

€15,00

Carnes

¼ Lechal "IGP Castilla-León"

€ 46,00

Chuletillas de lechal "IGP Castilla-León"

€ 20,50

Riñones de lechal a la parrilla

€ 17,00 € 9,00

Pinchos de lechal al sarmiento

€ 16,50

¼ Cochinillo de Segovia "Tierra de Sabor"

€ 39,50

Cochifrito de Segovia

con patatas paja y pimientos

€ 20,00

Lomo de vaca madurada + 40 días

a la parrilla 2 personas

€ 57,50

Entrecote de vaca madurada + 40 días

€ 25,50

Chuletón "Carne de Ávila"

€ 22,00

Solomillo de vaca a la parrilla 175 gr

€ 24,50

Steak Tartar

€ 24,50

Puntas de solomillo al cabrales o ajillo

€ 18,00

Cachopo de solomillo con jamón ibérico

y queso ahumado

€ 17,50

Estofado de rabo de toro con migas

€ 17,50

Pescados

Degustación de bacalao:

Crujiente, vizcaína y confitado con sus callos

€ 21,40

Besugo en escabeche templado

€ 22,00

Kokochas de bacalao al pil pil

€ 21,00

Si tiene alguna alergia alimentaria, consulte a nuestro personal