

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





Menú Castellano € 44

Plato de matanza

Chorizo-lomo-morcilla-torreznos

.-.

(Asados con reserva)

1/4 de lechal "IGP Castilla y León" (2 personas)

1/4 Cochinillo de Segovia "Tierra de Sabor" (2 personas)

Chuletillas de lechal a la parrilla

Cochifrito de Segovia

Pincho de lechal al sarmiento

.-.

Hojaldre relleno de crema o chocolate



Menú Mediterráneo € 42

Entrada para compartir a elegir de la carta

.-.

Arroz con verduras

Arroz con bogavante

.-.

Filloas de crema o chocolate

Menú temporada € 42

Degustación al centro de mesa

Revoltonas con torreznos

Flor de alcachofa con jamón ibérico

Tacos de bacalao en tempura

Callos a la madrileña

Arroz con leche "requemao"

.-.

Todos los menús incluyen

Valdubon cosecha, agua o Cerveza

Menús para mesa completas

asadon Castilla

VINOS TINTOS

Ribera del Duero

Valdubon	€ 13,50
Valdubon 9 meses	€ 16,00
La Planta	€ 15,25
Protos	€ 15,75
Pago de Balbás	€18,00
Vina Sastre crianza	€ 29,50
Carmelo Rodero 9	€ 22,00
Carmelo Rodero crianza	€ 33,00
Antidoto	€ 26,00
La Hormiga de Antidoto	€ 42,50
Protos crianza	€ 24,00
Protos 27	€ 30,50
Valdubon crianza	€ 18,20
Arzuaga crianza	€ 29,50
Matarromera crianza	€ 36,00
Pesquera crianza	€ 32,50
Emilio Moro	€ 30,00
Tomas Postigo crianza	€ 49,50
Pago de Carraovejas	€ 48,50
Valdubon roble 50cl	€ 9,20
Protos crianza 35cl	€ 14,00

Riojas

Luis Cañas crianza	€ 20,50
Campillo crianza	€ 23,00
Marqués de Riscal reserva	€ 28,50
Muga crianza	€ 28,50
Marques de Riscal reserva 33 cl	€ 15,20
Muga 33cl crianza	€ 16,00

Vinos de Castilla

Finca Rio Negro	€ 27,50
-----------------	---------

Vino de Castilla y León

Mauro cosecha	€ 44,50
---------------	---------

Somontano

Enate crianza	€ 16,50
---------------	---------

Bierzo

Pétalos del Bierzo	€ 28,00
--------------------	---------

Madrid

El Regajal € 25,50

ROSADOS

Valdubon rosado € 12,00

Peñascal € 9,00

BLANCOS

Rueda

Valdubon verdejo € 14,30

Jose Pariente € 19,50

Albariño

Pulpo € 15,70

Mar de Frades € 29,50

Monterrei

Mara Martin €18,00

ESPUMOSOS

Cava

Juve Camps reserva de la familia € 32,50

Champagne

Moet Chandon Brut Imperial € 59,50

Moet Chandon Roxe Imperial € 78,50