

ALGUNAS ENTRADAS PARA COMPARTIR:

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE AJOARRIERO DE MEJILLONES Y GRATINADOS CON BECHAMEL DE HONGOS

Pimientos de Lodosa y mejillones de Galicia
2,80 € / Unidad



SALTEADO DE VERDURAS FRESCAS Y TIERNAS DE TEMPORADA Y AL DENTE CON BUTIFARRA BLANCA.

Verduras de La Rioja y butifarra de Vic.
8,90 €

PUERROS AL NATURAL Y TEMPLADOS CON SALMÓN MARINADO Y MOSTAZA DULCE.

Puerros de Sahagún y salmón de Asturias.
8,40 €



TERRINA DE IBÉRICO, ESPÁRRAGOS VERDES Y ZANAHORIAS CON CREMA DE MAIZ Y BROTES TIERNOS

Cerdo ibérico fresco de Guijuelo, espárragos de Aranjuez y zanahoria de Segovia
8,70 €



CUATRO ENSALADAS DIFERENTES:

ENSALADA DE VERDURAS ASADAS CON BACALAO Y ALI OLI DE MIEL

Verduras de La Rioja y miel de la Alcarria
8,20 €



ENSALADA DE TOMATE RAFF, CEBOLLA ROJA, PIMIENTOS ASADOS, ANCHOAS Y PANES FRITOS

Tomate raff de Almería y anchoas de L'Escala
8,90 €



ENSALADA DE PATO, FRAMBUESAS Y MANZANA VERDE CON LOMBARDA Y REMOLACHA

Pato de Vera Bidasoa y verduras de Aranjuez
8,50 €



ENSALADA DE LECHUGAS Y ENDIVIAS CON QUESO DE CABRA, NUECES Y VINAGRETA DE SETAS

Endivias de Peñafiel, queso del Valle del Tiétar y setas de Castilla
8,50 €



DELICIOSOS FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN:

NUESTRAS CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO CON MAHONESA DE BOLETOS

Pollo de corral gallego y boletos de Soria
2,30 € / Unidad

CREMOSOS BUÑUELOS DE MERLUZA CON MOJO VERDE

Merluza de Celeiro.
1,70 € / Unidad



EMPANADILLAS FINAS Y CRUJIENTES DE MORCILLA DE PUERROS Y PIÑONES CON PURE DE MANZANA

Morcilla de cebolla de Las Navas y manzana reineta del Bierzo.
2,30 € / Unidad

DELICIAS DE QUESO DE CABRA, PASAS Y AVELLANAS, CRUJIENTES Y SOBRE UNA MIEL DE ESPECIAS

Queso del Valle del Tiétar y miel de la Alcarria
2,20 € / Unidad



TRES ARROCES, TRES:

UN ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES, CEBOLLETA Y ALI OLI.

Arroz del Delta del Ebro y chipirón de anzuelo.
9,90 €



OTRO MELOSOS DE POLLO, SETAS DE TEMPORADA Y VERDURITAS FRESCAS.

Pollo de caserío, setas de Castilla y verduras de la Rioja.
9,90 €

Y OTRO A LA ZAMORANA CON PICADILLO, MAGRO Y JAMÓN FRESCO.

Cerdo ibérico de Guijuelo
9,90 €



DE LA MAR EL MERO:

LOMO DE MERLUZA ALBARDADO CON BEICON Y AL HORNO SOBRE UN PISTO CREMOSO Y ACEITE DE PEREJIL

Merluza de Viveiro y verduras de La Rioja
10,90 €



TACO DE BACALAO A LA PARRILLA CON SOFRITO CONCENTRADO, AJOS CRUJIENTES Y SU PIL PIL.

Bacalao salado y ajos de Las Pedroñeras.
10,80 €



BROCHETA DE LANGOSTINOS A LA PARRILLA CON ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE Y CEBOLLETA

Langostino tigre y aguacate de Granada
9,80 €



Y UNA DE HAMBURGUESAS ... POR QUE NO?:

LA ORIGINAL Y VEGETAL DE ESPINACAS, BOLETOS Y PATATA CON SALSA ROMESCO

Espinacas de Segovia, boletos de Soria y patata gallega.
8,20 €



MUY LIGERA DE SALMÓN FRESCO, SETAS Y CEBOLLETA CON QUESO TIERNO Y CREMA DE ESPÁRRAGOS.

Salmón de Asturias, setas de Castilla, espárragos de Aranjuez y queso fresco de Villalón.
10,70 €



OTRA DE BONITO DEL NORTE, CEBOLLA CAMELIZADA Y PIMIENTOS ASADOS.

Nuestro pequeño homenaje al ATÚN ROJO il que no se extinga por favor !!
10,90 €



LA NUESTRA DE IBÉRICO CON ENSALADA, MOSTAZA Y SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ.

Cerdo ibérico de Guijuelo.
9,90 €

Y LA CLÁSICA, PERO DE SOLOMILLO DE CEBÓN CON PATATAS DE SARTÉN Y ALGO DE VERDE

Vacuno del Valle del Guadarrama
11,80 €

Y POR FIN EL MAGRO:

CARRILLADA DE TERNERA ESTOFADA AL VINO TINTO CON PATATA CHAFADA Y CREMA DE VERDURAS.

Ternera morucha de Salamanca y vino tinto de la Ribera del Duero.
11,70 €

NUECES DE IBÉRICO CONFITADAS, CREMOSO DE COL Y PURÉ DE CALABAZA.

Cerdo ibérico de Guijuelo.
11,30 €

TACO DE AGUJA DE TERNERA GALLEGA CON PIMIENTO VERDE Y MOSTAZA DE HIERBAS

Ternera Gallega y pimiento verde
12,30 €



ALETA DE TERNERA GALLEGA RELLENA DE CARNE PISTACHOS Y PIÑONES CON PIMIENTOS DE PADRON Y TOMATITOS ASADOS

Ternera gallega y pimientos de Padrón
11,40 €

CORDERO CONFITADO, DESHUESADO Y MUY DORADO CON SU JUGO Y UNA ENSALADA DE LENTEJAS Y TIRABEQUES.

Cordero de Segovia y lentejas de La Armuña
11,70 €



 Apto para celíacos

 Apto para vegetarianos no que tomen pescado

 Apto para vegetarianos que tomen pescado

Pan y servicio 1,30 €

I. V. A. Incluido