

ALGUNAS ENTRADAS PARA COMPARTIR:

FONDOS DE ALCACHOFA RELLENOS DE VIEIRAS Y GRATINADOS CON BECHAMEL DE HONGOS.

Alcachofas de Tudela y vieiras de Galicia.
2,60€ / Unidad



SALTEADO DE VERDURAS FRESCAS Y TIERNAS DE TEMPORADA AL DENTE Y 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.
8,30 €



AJOARRIERO DE ALCACHOFAS Y BACALAO CON PATATAS PAJA Y CEBOLLINO FRESCO.

Bacalao salado de Vizcaya y alcachofas de La Rioja.
9,80 €



TRES ENSALADAS DIFERENTES:

ENSALADA VERDE CON QUESO DE CABRA, MEMBRILLO, FRUTOS SECOS Y VINAGRETA DE FRAMBUESA.

Queso de cabra del valle del Tiétar y membrillo de La Flor de Castilla.
8,50 €



ENSALADA DE QUESOS, CHAMPIÑONES, NARANJA Y ALMENDRAS FRITAS SOBRE UN SALMOREJO CREMOSO.

Quesos con D.O., piñones de Pedrajas y naranja de Valencia.
9,80 €



ENSALADA DE SARDINAS MARINADAS, BERENJENA ASADA, BROTES Y VINAGRETA DE TOMATE Y ALBAHACA.

Sardina del Mediterráneo y berenjena de Almería.
8,10 €



DELICIOSOS FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN:

NUESTRAS CROQUETAS DE ATÚN CON MAHONESA DE BOLETOS.

Atún en semiscabeche y boletos de Soria.
2,30 € / Unidad



CREMOSOS BUÑUELOS DE MERLUZA CON SALSA ROMESCO.

Merluza de Celeiro.
1,60 € / Unidad



EMPANADILLAS FINAS Y CRUJIENTES DE MORCILLA DE PUERROS Y PIÑONES CON PURÉ DE MANZANA.

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

UNOS PARTICULARES "TIGRES" DE CALABACÍN Y MEJILLONES.

Mejillón gallego
2,10 € / Unidad



DOS ARROCES Y UN PUCHERO:

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 €

ESTOFADO DE SETAS DE TEMPORADA Y MORCILLO DE TERNERA CON PATATA POCHADA.

Setas de Castilla y ternera morucha de Salamanca.
9,60 €



DE LA MAR EL MERO:

HOJALDRE DE BACALAO, ESPINACAS Y CREMA DE QUESO.

Bacalao salado y queso fresco de Sacramenia.
10,60 €



FILETES DE LENGUADO SOBRE PISTO FRESCO Y SALSA DE ALMENDRAS Y PEREJIL.

Lenguado de estero, pisto manchego y almendras de Alicante.
12,40 €



TACO DE BACALAO CON SOFRITO CONCENTRADO Y SU PIL PIL.

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



Y UNA DE HAMBURGUESAS POR QUÉ NO?:

HAMBURGUESA VEGETAL DE ESPINACAS, BOLETOS Y PATATA CON ALI OLI DE MIEL.

Espinaca de Segovia, boletos de Soria y patata nueva gallega.
8,20



HAMBURGUESA DE SALMÓN FRESCO, SETAS Y CEBOLLETA CON QUESO TIERNO Y CREMA DE ESPARRÁGOS.

Salmón de Asturias, boletos de Soria, espárragos de Aranjuez y queso fresco de Villalón.
10,60€



HAMBURGUESA DE BONITO DEL NORTE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y PIMIENTOS ASADOS.

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



HAMBURGUESA DE IBÉRICO CON ENSALADA, MOSTAZA Y SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ.

Cerdo ibérico de Guijuelo.
9,90€

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€

MUSLITO DE POLLO DE CASERÍO RELLENO DE VERDURAS MUY ASADAS CON COLIFLOR Y ENSALADA.

Pollo de caserío y verduras de Navarra.
9,90 €

PIERNA DE CORDERITO LECHAL, DESHUESADA Y AL CHILINDRÓN.

Cordero lechal de Segovia.
12,40 €

ESCALOPINES DE TERNERA ASADA CON PIMIENTOS DE PADRÓN Y TOMATITOS ASADOS.

Ternera blanca de Ávila.
11,30€

RAGOUT DE CIERVO ESTOFADO AL OLOROSO CON VERDURAS Y CASTAÑAS.

Ciervo de los montes de Toledo.
11,40€

PRESA PALETA DE IBÉRICO A LA PLANCHA EN SU PUNTO CON VERDURAS, ROMESCO Y ALI OLI.

Cerdo ibérico de Extremadura.
12,20€

 Apto para celíacos.

 Apto para vegetarianos que tomen pescados.

 Apto para vegetarianos que no tomen pescados.

Pan y Servicio 1,30 €

IVA incluido