

Para empezar

Jamón o lomo ibérico de bellota

€ 22,50 € 12,00

Queso Idiazábal

€ 16,00 € 8,50

Pan de Cristal

€ 4,00 € 2,25

Morcilla de Burgos o Torreznos de Soria

€ 14,50 € 8,00

Tortilla española estilo "Betanzos"

€ 14,00

Patatas revolconas con torreznos

€ 14,00

Callos con su morro y pata

€ 19,00 € 10,00

Manitas de cerdo en nuestra salsa

€ 16,00 € 9,00

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

€ 16,50 € 8,50

Anchoas del cantábrico sobre piquillo

€ 23,00

Tacos de bacalao en crujiente con

piparras y pimientos verdes

€ 23,50 € 12,00

Gambas blancas de Huelva a la plancha

€ 28,50 € 14,50

Gambas al ajillo

€ 22,00

Pulpo a la gallega o parrilla

€ 23,00 € 12,00

Arroces y Cuchara

Arroz con verduras (mínimo 2 personas)

€ 15,00

Arroz meloso con carabineros (mínimo 2 personas)

€ 23,00

Arroz caldoso con bogavante (mínimo 2 personas)

€ 20,00

Fabes con almejas

€ 18,00

Carnes

¼ Lechal IGP Castilla y León" (con reserva)

€ 55,50

¼ Cochinillo de Segovia "Tierra de Sabor"

(con reserva)

€ 43,50

Riñones de lechal a la parrilla

€ 18,00 € 9,50

Cochifrito de Segovia "Tierra de sabor"

€ 22,00

Chuletillas de lechal "IGP Castilla y León"

€ 24,00

Lomo de vaca madurada + 40 días 2 pax.

€ 65,50

Entrecote de vaca madurada + 40 días

€ 25,00

Solomillo de vaca a la parrilla 175 gr.

€ 26,50

Steak tartar

€ 25,50

Cachopo con jamón ibérico y queso ahumado

€ 20,00

Estofado de rabo de toro

€ 22,00

Pescados

Degustación de bacalao

Vizcaína, crujiente, confitado con sus callos

€ 23,50

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

