

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
Cochiníto 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
Filetitos de solomillo empanado o al ajillo	
	€ 22,00
Estofado de rabo de toro	
	€ 22,00

Pescados

Degustación de bacalao	
Vizcaína, crujiente, confitado con sus callos	
	€ 23,50
Besugo en escabeche de manzana	
	€ 28,00
Calamar relleno en su tinta	
	€ 22,00
Tartar de atún rojo	
	€ 24,50

Si tiene alguna alergia alimentaria, consulte a nuestro personal

