

PARA COMENZAR Starters

Tabla de quesos asturianos, crema de Queso Payoyo y crujiente Parmesano. Assorted Asturian cheeses, Payoyo cheese and hand Parmesan crisp.	20
Queso de tetilla con foie y jugos de carne. Hot Galician cheese with foie and meat juice.	13
Almejas finas salteadas en aceite de perejil. Clams sautéed with fresh parsley.	15
Cestilla de hojaldre, relleno de carne guarnecidos de encurtidos y gratinados con salsa picante y queso. Meat filled puff pastry garnished with pickle and grilled with a spicy sauce and cheese.	13
Morcilla de Burgos con huevos y setas gratinadas. Morcilla de Burgos with eggs and mushroom gratin.	18
Pimientos rellenos de rape. Stuffed peppers with monkfish.	9
Queso de cabra con setas al vino de Jerez. Goat cheese with mushrooms and Sherry wine.	12
Huevo escalfado con bacalao y setas. Poached egg with cod and mushrooms.	11

SOPAS Y CREMAS Soups

Salmorejo con huevo y jamón. Salmorejo, cold tomato soup with egg and ham.	10
Gazpachuelo de remolacha y piña salteada. Gazpachuelo, cold beet soup with pineapple.	10
Sopa de rape y mariscos. Monkfish soup garnished with seafood.	16
Sopa de verduras con arroz salteado y yema de huevo. Vegetable rice soup served with hard boiled egg yolks.	12

ENSALADAS Salads

- Jamón de pato y frutas a la vinagreta de vino Porto. 15
Duck prosciutto with nuts and Port wine vinaigrette.
- Cecina de vaca con fruta y vinagreta de jugo de carne. 15
Cured beef with fruit fresh with a vinaigrette dressing.
- Verde de bacalao, queso, emulsión de cebolletas y salpicón de huevas lumpo. 15
Fresh greens served with cod, cheese, green onion sauce and caviar.
- Pimientos asados y espárragos verdes. 14
Roasted pepper and asparagus salad.
- Endivias, salmón ahumado a la mostaza y miel. 15
Endive with smoked salmon served with a honey mustard sauce.
- Palmitos, endivias y aguacates con emulsión de roquefort. 14
Endive with hearts of palm, avocado and roquefort dressing.
- Salmón ahumado y tartufata. 15
Smoked salmon and “tartufata”.
- Pulpo con salsa de miel y guindilla. 15
Octopus with honey and chilli sauce.
- Bacalao confitado en aceite de oliva y vinagreta de cebolla. 15
Cod confit in olive oil and onion vinaigrette.
- Arenques con frutas y setas. 14
Herring salad with fruit and mushrooms.

REVUELTOS Eggs

Revuelto de setas Shimeji y gambas salteadas en aceite de oliva. 14

Scrambled with mushrooms and prawns in olive oil.

Revuelto de bacalao y cebolletas tiernas rehogadas en aceite de oliva. 13

Scrambled with green onions and cod in olive oil.

Revuelto de mollejas de cordero y tartufata. 16

Scrambled lamb sweetbreads and “tartufata”.

VERDURAS Vegetables

Espárragos verdes con almejas finas y salsa de sus jugos. 17

Green asparagus with clams.

Berenjena con boloñesa gratinada al horno. 12

Aubergine grilled with Bolognese sauce, bechamel sauce and cheese.

Cestilla rellena de cebolla gratinada al horno. 13

Pastry filled with glazed onions with bechamel sauce.

Setas shiitake con espárragos verdes y bacon al horno. 13

Shiitake mushrooms sauteed with green asparagus and bacon in the oven.

Verduras a la parrilla, verduras salteadas en aceite de oliva y ajos. 13

Grilled and candied vegetables with olive oil and garlic.

Alcachofas al horno con falsa de cordero. 11

Baked artichokes with falsa lamb.

OVINO Lamb

- Chuletitas de cordero lechal de Aranda a la parrilla. 16
Grilled Chops of suckling lamb from Aranda.
- Mollejas de cordero lechal salteadas 18
en aceite de oliva, ajo y guindilla.
Suckling lamb sweetbreads sautéed in olive
oil with chilli pepper.
- Pata de cordero lechal de Aranda a la parrilla. 18
Grilled Suckling leg of Lamb from Aranda.
- Pata de cordero lechal de Aranda y cuenco 20
de salsa picante “enchilada”.
Suckling leg of Lamb from Aranda served with hot sauce.
- Pata de cordero lechal de Aranda y cuenco 20
de salsa menta “agridulce”.
Suckling leg of Lamb from Aranda served with mint sauce.
- Pata de cordero lechal de Aranda al aceite de romero. 19
Suckling leg of Lamb from Aranda rubbed with Rosemary oil.

*Guarnición: Verduras y patatas chips
/ Sauteed Vegetables and potato chips.

COCHINILLO DE SEGOVIA Sucking pig from Segovia

- Pata a la parrilla. 18
Grilled Suckling pig leg.
- Chuletita a la parrilla. 14
Grilled Suckling pig chops.
- Cochifrito. 16
Cochifrito.

PORCINO Pork

Solomillo de cerdo blanco “Jersey Duroc” a la parrilla. 16
Pork tenderloin grilled (Jersey Duroc).

Solomillo de cerdo blanco “Jersey Duroc” 16.5
a la parrilla sobre crema de foie.
Pork tenderloin grilled (Jersey Duroc) served
with a foie gras cream.

Solomillo de cerdo ibérico de Extremadura a la parrilla. 18
Grilled Iberian tenderloin from Extremadura.

Presa de cerdo ibérico de Extremadura a la parrilla. 18
Iberian Pork shoulder from Extremadura grilled.

Escalopines a elegir a la crema o 14
a la crema de champiñones.
Breaded fillet (with lemon or mushroom sauce).

San jacobó de cerdo blanco con 14
queso tierno y jamón serrano.
Escalope with cheese and Serrano ham filling.

***Guarnición: Verduras y patatas chips**
/ Sauteed Vegetables and potato chips.

VACUNO DE 9 A 11 AÑOS Beef 9 to 11 years old

La alimentación, crianza y edad de los animales determinan en buena medida el sabor final de sus carnes.

Lomo de vaca rubia gallega a la parrilla. 39.5
Rubia Gallega loin grilled.

***Guarnición: Verduras y patatas chips**
/ Sauteed Vegetables and potato chips.

Cuencos de salsas 2 €: Roquefort, pimienta verde, crema de champiñones, enchilada picante, oporto, foie, menta. Ración de Patatas: 4.5 €

VACUNO 4 A 6 AÑOS Beef 4 to 6 years old

Solomillo de vaca rubia gallega a la parrilla. 28
Rubia Gallega tenderloin grilled. (Galicia).

Lomo de vaca rubia gallega a la parrilla. 38
Rubia Gallega sirloin grilled (Galicia).

Lomo de vaca retinta de la Janda (Cádiz) a la parrilla. 29
Retinta Loin grilled (La Janda, Cádiz).

Lomo de vaca frisona (Sevilla) a la parrilla. 29
Frisona Loin grilled (Sevilla).

Lomo de macho castrado Angus (Irlanda) a la parrilla. 30
Castrated male Angus Ireland loin grilled.

Lomo de vaca palurda leonesa a la parrilla. 29
Palurda Leonesa sirloin grilled.

***Guarnición: Verduras y patatas chips**

/ Sauteed Vegetables and potato chips.

Cuencos de salsas 2 €: Roquefort, pimienta verde, crema de champiñones, enchilada picante, oporto, foie, menta. Ración de Patatas: 4.5 €

VACUNO DE 8 A 12 MESES

Beef 8 to 12 months old

Solomillo de ternera avileña a la parrilla. 28
Avileña tenderloin grilled.

Solomillo de ternera avileña al queso de 28.5
roquefort con Brandy (Castilla la Mancha).
Avileña tenderloin grilled with a Roquefort Brandy sauce.

Lomo de ternera avileña a la parrilla. 28
Avileña loin grilled.

VACUNO DE 8 A 12 MESES

Beef 8 to 12 months old

Lomo de ternera avileña con pimienta negra y cayena (Castilla la Mancha). 27.5

Avileña loin grilled with Black and Cayenne pepper.

Lomo de ternera retinta de la Janda (Cádiz) a la parrilla. 27
Retinta loin grilled (La Janda, Cádiz).

Lomo de ternera charra a la parrilla (Castilla y León). 28
Charra loin grilled (Castilla y León).

Lomo de avileña a la crema de champiñones y Brandy. 27.5

Avileña sirloin with a mushroom Brandy cream.

Lomo de avileña a la pimienta verde y brandy. 27.5
Avileña sirloin with caramelized green pepper Brandy sauce.

Riñones salteados con beicon regado con vino Porto jugo de champiñones y guarnición de arroz salteado con pasas. 14

Kidneys sautéed with bacon served with a mushroom, Port wine sauce and rice with raisins.

***Guarnición: Verduras y patatas chips**

/ Sauteed Vegetables and potato chips.

Cuencos de salsas 2 €: Roquefort, pimienta verde, crema de champiñones, enchilada picante, oporto, foie, menta. Ración de Patatas: 4.5 €

Si es usted alérgico o tiene alguna intolerancia infórmenos y le informaremos rigurosamente.

Precios en € / I.V.A incluido

Pan / Aperitivos: 2€ / Persona

If you suffer from allergies or intolerance, please let us know. We will inform you rigorously

Price in € / VAT included

Bread / Snacks: 2€ / p.p.

