

# NUESTRAS ENTRADAS



<b>CHORIZO IBÉRICO.</b>	<b>12,90 €</b>
<b>JAMÓN IBÉRICO.</b>	<b>20,50 €</b>
<b>SALCHICHÓN IBÉRICO.</b>	<b>12,90 €</b>
<b>CECINA DE VACUNO.</b>	<b>14,50 €</b>
<b>LOMO IBÉRICO.</b>	<b>20,50 €</b>
<b>QUESO CURADO.</b>	<b>12,90 €</b>
<b>SELECCIÓN DE IBÉRICOS VARIADOS. (JAMÓN, LOMO, SALCHICHÓN, CHORIZO Y QUESO)</b>	<b>29,50 €</b>
<b>LOMOS DE ANCHOA CÁNTABRA.</b>	<b>14,50 €</b>
<b>CALAMARES A LA ROMANA</b>	<b>14,50 €</b>
<b>ALMEJAS A LA MANZANILLA CON IBÉRICOS</b>	<b>14,50 €</b>
<b>SEPIA A LA PLANCHA</b>	<b>16,90 €</b>
<b>CHIPIORONES A LA PLANCHA.</b>	<b>14,50 €</b>
<b>BOQUERONES EN VINAGRE O FRITOS.</b>	<b>13,50 €</b>
<b>PULPO A LA GALLEGA.</b>	<b>24,50 €</b>
<b>MOLLEJAS DE LECHAL.</b>	<b>15,00 €</b>
<b>RIÑONES DE LECHAL A LA PLANCHA O JEREZ.</b>	<b>14,50 €</b>
<b>PIMIENTOS DE PIQUILLO TEMPLADOS CON BONITO.</b>	<b>14,50 €</b>
<b>PICADILLO DE MATANZA</b>	<b>14,00 €</b>
<b>CHORIZO FRITO.</b>	<b>11,00 €</b>
<b>MORCILLA DEL PUEBLO. (CORRAL DE AYLLÓN)</b>	<b>14,00 €</b>
<b>CHISTORRA CON PATATAS FRITAS.</b>	<b>13,00 €</b>
<b>LACÓN A LA GALLEGA.</b>	<b>14,50 €</b>
<b>SETAS NATURALES A LA SARTÉN.</b>	<b>14,50 €</b>
<b>SALMÓN AHUMADO.</b>	<b>17,50 €</b>

# MARISCOS

<b>GAMBAS A LA PLANCHA.</b>	<b>18,90 €</b>
<b>GAMBÓN PLANCHA.</b>	<b>18,90 €</b>
<b>CIGALITAS AL AJILLO.</b>	<b>15,80 €</b>
<b>CAZUELA DE GAMBAS AL AJILLO.</b>	<b>18,90 €</b>
<b>LANGOSTINOS CABREADOS "PICANTONES".</b>	<b>17,90 €</b>
<b>LANGOSTINOS A LA PLANCHA.</b>	<b>17,90 €</b>
<b>PARRILADA POR ENCARGO. (MIN 2 PAX) S.M.</b>	
<b>(GAMBA, GAMBÓN, LANGOSTINO, CARABINERO, CIGALA, NAVAJAS Y BOGAVANTE.)</b>	

# SOPAS

<b>SOPA CASTELLANA.</b>	<b>6,50 €</b>
<b>SOPA DE COCIDO.</b>	<b>6,00 €</b>
<b>CONSOMÉ.</b>	<b>4,50 €</b>

# VERDURAS

<b>JUDIAS VERDES CON JAMÓN IBÉRICO.</b>	<b>6,90 €</b>
<b>GUISANTES CON JAMÓN IBÉRICO.</b>	<b>6,90 €</b>
<b>ALCACHOFTAS CON JAMÓN IBÉRICO.</b>	<b>6,90 €</b>
<b>GAZPACHO O VICHESSEISE. (EN TEMPORADA)</b>	<b>5,50 €</b>
<b>HABAS FINAS CON JAMÓN O GAMBAS.</b>	<b>10,50 €</b>
<b>ESPARRAGOS TRIGUEROS A LA PLANCHA.</b>	<b>14,00 €</b>
<b>VERDURAS A LA PLANCHA,</b>	<b>17,50 €</b>

# NUESTRAS RICAS ENSALADAS

<b>ENSALADA DE AHUMADOS</b>	<b>11,50 €</b>
<b>ENSALADA DE PIMIENTOS CON BACALAO AHUMADO</b>	<b>12,50 €</b>
<b>ENSALADA MIXTA.(POR PERSONA)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>ENSALADA NORMAL.(POR PERSONA)</b>	<b>2,80 €</b>
<b>COGOLLOS CON VENTRESCA Y VINAGRETA.</b>	<b>12,50 €</b>

## ARROCES

<b>ARROZ CON BOGAVANTE.</b>	<b>19,50 €</b>
(MINIMOS DOS PERSONAS,PRECIO POR PERSONA)	
<b>ARROZ CON MARISCO.</b>	<b>20,50 €</b>
(MINIMO DOS PERSONAS,PRECIO POR PERSONA)	
<b>ARROZ CON VERDURAS.</b>	<b>12,80 €</b>
(MINIMO DOS PERSONAS,PRECIO POR PERSONA)	

TODOS LOS ARROCES LLEVAN UN TIEMPO MINIMO DE 25 MINUTOS DE PREPARACIÓN.

AGRADECERÍAMOS RESERVARAN CON ANTELACIÓN.

GRACIAS.

## PESCADOS

<b>COGOTE DE MERLUZA AL HORNO.</b>	<b>18,90 €</b>
<b>MERLUZA A LA ROMANA CON GAMBITAS.</b>	<b>16,90 €</b>
<b>MERLUZA A LA MANZANILLA CON IBÉRICO.</b>	<b>18,50 €</b>
<b>RAPE EN SALSA ROJA CON ALMEJAS.</b>	<b>18,50 €</b>
<b>RODABALLO AL HORNO.(POR PERSONA).</b>	<b>18,80 €</b>
<b>LUBINA A LA PANCHA.</b>	<b>17,00 €</b>
<b>VENTRESCA DE ATÚN CON FRITADA.</b>	<b>16,50 €</b>

TODOS NUESTROS PESCADOS SON CONGELADOS MINIMO 72 H. PARA ELIMINAR EL ANISAKIS.

# CARNES

## *CARNES DE VACA GALLEGA*

**SOLOMILLO A LA PLANCHA.** 18,90 €

**CHURRASCO A LA PLANCHA.** 20,00 €

**ENTRECOT A LA PLANCHA.** 18,00 €

**(PUEDEN SER EN SALSA BOLETUS O ROQUEFOR)**

**CON UN INCREMENTO DE 1,00**

**CHULETILLAS DE LECHAL.** 17,80 €

**CARNE ROJA AL CORTE (KG).** 41,00 €

*(PLATO CALIENTE Y PATATAS FRITAS)*

**PERDIZ ESCABECHADA.** 16,50 €

**NUESTROS ASADOS EN HORNO DE LEÑA**

**CON RESERVA.**

**CORDERO ASADO (1/4). "2 PAX"** 38,00 €

**(CON PATATAS PANADERAS Y ENSALADA DEL TIEMPO).**

**COCHINILLO ASADO (1/4). "2 PAX"** 35,00 €

**(CON PATATAS PANADERAS Y ENSALADA DEL TIEMPO)**

## **MENÚ DEL DÍA TODOS LOS DIAS**

**EXCEPTO LOS FINES DE SEMANA Y FESTIVOS**

**10,50€ (Pan, bebida y postre de la casa o café)**

# POSTRES

## FRIOS

<b>SORBETE DE LIMÓN.</b>	<b>4,50 €</b>
<b>POSTRES HELADOS.</b>	<b>4,50 €</b>

## TARTA DE .....

<b>MUSS DE LIMÓN.</b>	<b>5,90 €</b>
<b>MUSS DE CHOCOLATE.</b>	<b>5,90 €</b>
<b>QUESO CON ARÁNDANOS.</b>	<b>5,90 €</b>
<b>QUESO CON FRAMBUESA.</b>	<b>5,90 €</b>
<b>MILHOJAS.</b>	<b>5,90 €</b>
<b>TARTA AL WHISKY.</b>	<b>5,90 €</b>
<b>TIRAMISÚ.</b>	<b>5,90 €</b>
<b>BRAZO DE CHOCOLATE</b>	<b>5,00 €</b>
<b>BRAZO DE NATA</b>	<b>5,00 €</b>

## Y CASERO.

<b>ARROZ CON LECHE.</b>	<b>5,00 €</b>
<b>NATILLAS</b>	<b>4,50 €</b>
<b>FLAN.</b>	<b>5,00 €</b>
<b>TORRIJA.</b>	<b>3,90 €</b>
<b>MANZANA ASADA.</b>	<b>3,90 €</b>
<b>FRUTA DEL TIEMPO.</b>	<b>3,90 €</b>

# VINOS RECOMENDADOS

## RIOJAS.

CARLOS SERRES CR.	14,50 €
MONTECILLO CR.	14,50 €
VOCHÉ CR.	15,90 €
SANCHO GARCÉS	14,50 €
SEÑORIO DE ONDARRE RESV.	18,50 €

## RIBERA DEL DUERO

LAVÉGUILLA (ROBLE)	11,50 €
VIÑA MAYOR (ROBLE)	11,50 €
ROMÁNTICA CR.	15,50 €
PAGOS DE QUINTANA CR.	18,50 €
PESQUERA CR.	25,90 €

## OTROS VINOS

IYERA CR. (CASTILLA LEÓN)	15,50 €
VEGADEO (RUEDA VERDEJO)	11,50 €
ANTONIO MONTERO (RIBEIRO)	11,50 €
PEÑAMOTE CR. (TORO)	14,50 €
TIERRA BLANCA (BLANCO SECO)	11,50 €
PAGO DE ÓBANOS (ROSADO NAVARRA)	11,50 €
PEÑASCAL (ROSADO VALLADOLIZ)	10,90 €

## CAVAS

CAVA BRUT FRANDESC RICART	11,90 €
CAVA BRUT NATURE (RESERVA FAMILIAR JUVE CAMPS)	19,90 €

<b>TINTO Y CASERA.</b>	<b>10,50 €</b>
<b>CASERA 1/2 L.</b>	<b>2,00 €</b>
<b>AGUA SOLAN DE CABRAS 1/2 L.</b>	<b>2,00 €</b>
<b>AGUA SOLAN DE CABRAS 1 L.</b>	<b>3,00 €</b>
<b>SERVICIO DE APERTURA DE MESA CON PAN.</b>	<b>1,90 €</b>

### **INFORMACIÓN ALÉRGICOS:**

**SEGÚN ARTÍCULO 1169/2011, NUESTRO ESTABLECIMIENTO HA FORMADO A SUS EMPLEADOS PARA INFORMAR DE TODOS LOS ALÉRGICOS QUE CONTIENE CADA ALIMENTO Y EVITAR LA PRESENCIA NO INTENCIONADA DE ALÉRGICOS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN.**

**NO DUDE EN CONSULTARNOS.**

**"ESTAMOS A SU ENTERA DISPOSICIÓN PARA QUE SU COMIDA SEA DE PLENA SATISFACCIÓN"**

