

Ibéricos & Quesos

Jamón 100% Ibérico bellota.....	20,00 €
Nuestro chorizo ibérico de bellota.....	9,00 €
Queso de leche cruda de oveja, curado con trufa y brandy.....	9,00 €

De la Huerta y el Mar...

Ensalada mixta.....	7,50 €
Ensalada de tomate, bonito en escabeche y anchoas.....	13,50 €
Ensalada de boletus edulis y bacalao.....	16,90 €
Ensalada de vieiras y langostinos, con mango y vinagreta.....	17,90 €
Ventresca de bonito en aceite de oliva y pimientos asados.....	16,00 €

Guisos & Cuchara

Sopa castellana.....	7,00 €
Callos con pata y morro.....	12,00 €

Nuestros platos

Croquetas caseras de boletus edulis (6 unidades).....	9,00 €
Milhojas de calabacín y berenjenas, con langostinos en salsa de boletus.....	16,60 €
Revuelto de morcilla y manzana.....	13,50 €

Clásicos del Mar

Calamares del cantábrico a la andaluza.....	13,50 €
Cazuela de arroz con bogavante (para 2 personas, y según disponibilidad).....	39,00 €
Chipirones a la plancha.....	14,50 €
Gambas al ajillo.....	12,50 €
Lomo de sardina ahumada y limpia, sobre una base de tomate natural y un toque de guacamole (unidad).....	4,00 €
Pulpo a la Gallega.....	18,50 €
Zamburiñas a la plancha con escamas de Maldon.....	14,50 €

Servicio de pan: (1,00€ por comensal). Disponemos de pan sin gluten (1,50 €).

En nuestra cocina utilizamos aceite de oliva virgen extra, y huevos de gallinas camperas.

Por favor, infórmenos de sus alergias, intolerancias o alimentos a evitar

Algunos de nuestros platos pueden ser adaptados a sus necesidades.

Disponemos de una carta con información detallada de los alérgenos de cada plato.

Nuestras Carnes

Ternera Limousin con garantía de calidad	
-Bistec	12,00 €
-Chuletón	20,00 €
-Entrecot	18,00 €
-Solomillo	20,00 €
Callos, pata y morro	12,00 €
¼ Lechazo asado de origen Castellano	47,00 €
Chuletillas de Lechal	20,00 €
Cochinillo al horno (Ración)	21,00 €

Los Pescados

Lomo de Bacalao salvaje (<i>Gadus Morhua</i> , Islandia, desalado de media curación)	
-Nuestra clásica Vizcaína	18,90 €
-Al horno en salsa suave de Boletus y cama de patata	18,90 €
-Horneado al natural con aceite de oliva, sobre crema de marisco	18,90 €
Atún rojo a la plancha con piperrada	18,90 €
Cocochas de Bacalao en salsa de azafrán	18,50 €
Lubina a la espalda	13,50 €

Y los Postres

Tarta de Queso fresco con tofee caliente (nuestra especialidad)	5,50 €
Torrija de pan brioche caramelizada que acompañamos con helado artesano de Galleta	5,50 €
Tarta cremosa de chocolate	5,50 €
Helados Artesanos (Turrón o Nata y Piñones)	5,50 €
Flan de huevo	4,00 €
Natillas caseras	4,00 €

Menú Castellano

(para 2 comensales)

-Entrante a compartir:	Revuelto de morcilla y manzana
-Segundo:	¼ Lechazo asado (trasero) Acompañado de ensalada
-Postres:	Flan, Natillas o Helados artesanos
-Bebidas:	Agua mineral, tinto Villalar (Bod. La Mejorada) Café Dromedario Artesanía 100% arábica
	68,00 € (IVA incluido)