

## Ibéricos & Quesos

|   |         |
|---|---------|
| Jamón 100% Ibérico bellota.....   | 20,00 € |
| Cecina con aceite de trufa, lascas de queso viejo y piñones tostados..... | 18,00 € |
| Tabla de Quesos Castellanos de leche cruda de oveja.....                  | 16,00 € |

## De la Huerta y el Mar...

|  |         |
|--|---------|
| Ensalada de tomate, lechuga y cebolla.....                     | 5,00 €  |
| Ensalada de tomate, bonito en escabeche y anchoas.....         | 13,50 € |
| Ensalada de boletus edulis y bacalao.....                      | 17,90 € |
| Ventresca de bonito en aceite de oliva y pimientos asados..... | 16,50 € |

## Guisos & Cuchara

|  |         |
|--|---------|
| Callos con pata y morro.....                         | 12,00 € |
| Oreja a la plancha con aceite y pimentón.....        | 12,00 € |
| Perdiz escabechada, con pimientos y verduras.....    | 17,90 € |
| Sopa castellana a la sartén con huevo escalfado..... | 7,50 €  |

## Nuestros platos

|   |         |
|---|---------|
| Croquetas caseras de Boletus edulis (6 unidades).....   | 10,80 € |
| Croquetas caseras de Jamón (6 unidades).....  | 10,80 € |
| Lomo de sardina ahumada y limpia,<br>sobre una base de tomate natural y un toque de guacamole (unidad)..... | 4,00 €  |
| Milhojas de calabacín y berenjenas, con langostinos en salsa de boletus.....                                | 16,60 € |
| Puerros confitados a la plancha con salsa de verdejo y almendra.....  | 16,00 € |
| Revuelto de morcilla y manzana.....   | 13,50 € |

## Clásicos del Mar

|  |         |
|--|---------|
| Calamares del cantábrico a la andaluza.....        | 15,00 € |
| Gambas al ajillo.....                              | 12,50 € |
| Pulpo a la Gallega.....                            | 21,50 € |
| Zamburiñas a la plancha con escamas de Maldon..... | 16,00 € |

## Nuestras Carnes

**Ternera Limousin** (garantía de calidad de Carnicería Miguel Ángel Sánchez)

|   |         |
|---|---------|
| -Bistec   | 12,00 € |
| -Chuletón   | 25,00 € |
| -Entrecot   | 20,00 € |
| -Solomillo  | 22,00 € |
| <b>Callos, pata y morro</b>                                 | 12,00 € |
| <b>¼ Lechazo delantero</b> (paletilla) de origen Castellano | 59,00 € |
| <b>¼ Lechazo trasero</b> (pata) de origen Castellano        | 48,00 € |
| <b>Chuletillas de Lechal</b>                                | 22,00 € |
| <b>Cochinillo al horno</b> (Ración)                         | 25,00 € |

## Los Pescados

**Lomo de Bacalao salvaje** (*Gadus Morhua*, Islandia, desalado de media curación)

|  |         |
|--|---------|
| -Al horno en salsa suave de Boletus y cama de patata             | 22,50 € |
| -Confitado al natural en aceite de oliva, sobre crema de marisco | 22,90 € |
| <b>Cocochas de Bacalao en salsa de azafrán</b>                   | 19,50 € |
| <b>Lubina a la espalda</b>                                       | 13,50 € |

Servicio de pan artesano: 1,20€ por comensal.

Disponemos de pan sin gluten 2,00 € .

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

**Proveedores habituales de nuestra cocina:**

- Carnes frescas, Carnicería Miguel Ángel Sánchez
- Huevos, Explotaciones avícolas García Puente
- Pescados, Angula Aguinaga
- Frutas y verduras, (comercio de cercanía)
- Aceite de oliva, Javioliva (picual), Pago de Valdecuevas (arbequina)
- Pan artesano (comercio de cercanía)