



“La tradición de la cocina en su mesa”

RACIONES Y ENTRADAS

Croquetas de Bacalao - 8,00€

Gazpacho Andaluz - 6,00€

Jamón Ibérico de Bellota - 21,00€

Lomo Ibérico de Caña - 20,50€

Queso Manchego Añejo - 12,50€

Pulpo a la Plancha - 18,00€

Pulpo a la Gallega - 18,00€

Gambas Blancas a la Plancha (200g) - 17,00€

Anchoas de Santoña (Unidad) - 3,40€

Setas a la Plancha con Jamón - 8,90€

Setas de Cardo con Almejas - 16,50€

Almejas a la Marinera - 15,50€

Boquerones Fritos - 8,50€

Berenjena Gratinada Rellena de Verduras - 10,90€

Pastel de Puerros y Marisco - 12,50€

Habas con Jamón - 11,00€

Tortilla de Jamón - 6,90€



“La tradición de la cocina en su mesa”

ENSALADAS

Ensalada de Pimientos con Bacalao - 11,00€

Ensalada de Quinoa con Queso de Búfala y Aguacate - 11,50€

Ensalada Mixta - 8,90€

Ensalada de Tomate con Ventresca - 11,00€

CARNES

Lomo de Buey a la Brasa con Patatas y Pimientos - 39€/kg

Entrecot de Buey con Guarnición - 17,00€

Solomillo de Vaca Gallega - 19,90€

Rabo de Toro Estofado - 16,40€

Carrillada de Ternera con Arroz - 17,00€

Chuletillas de Cordero Lechal - 19,50€

Callos a la Madrileña - 12,50€

Escalope de Ternera - 11,90€

Pechuga de Pollo a la Piedra - 8,25€



“La tradición de la cocina en su mesa”

PESCADOS

Atún Rojo Caramelizado - 18,50€

Lenguado a la Parrilla - 20,90€

Chipirones en su Tinta Rellenos con Arroz - 15,10€

Cogote de Merluza a la Bilbaína - 21,00€

Merluza de Pincho a la Vasca - 22,00€

Lubina a la Espalda 19,50€

Lubina Salvaje a la Sal (2 Personas) - 39,00€

Merluza a la Plancha - 19,50€

Arroz con Bogavante (2 Personas) - 38,00€

Paella Mixta (2 Personas) - 28,00€

POSTRES

Tarta de Manzana - 4,75€

Biscuit de Frutos del Bosque - 5,00€

Trufas de Chocolate - 5,00€

Sorbete de Limón - 4,00€

Helados Variados - 4,50€

Café Irlandés - 6,50€

Fruta de Temporada - 4,50€