

## **ENTRANTES FRIOS**

<i>Jamón ibérico de bellota</i>	<i>21,00</i>
<i>Salchichón ibérico</i>	<i>9,50</i>
<i>Cecina de León (D.O)</i>	<i>9,50</i>
<i>Fuente de Ibéricos</i>	<i>20,00</i>
<i>Queso mantecoso de Burgos</i>	<i>7,50</i>
<i>Queso curado de oveja</i>	<i>9,00</i>
<i>Ensalada mixta</i>	<i>8,50</i>
<i>Ensalada de ventrisca, pimientos del piquillo</i>	
<i>Y anchoas (dos personas)</i>	<i>11,00</i>
<i>Espárragos dos salsas</i>	<i>12,00</i>
<i>Puerros dos salsas</i>	<i>9,00</i>
<i>Cogollitos con bonito y anchoas(dos personas)</i>	<i>9,00</i>

## **ENTRANTES CALIENTES**

<i>Lengua ibérica</i>	<i>9,50</i>
<i>Morcilla de Burgos</i>	<i>7,50</i>
<i>Mollejas de cordero</i>	<i>12,50</i>
<i>Pimientos rellenos ( unidad )</i>	<i>2,50</i>
<i>Boletus al ajillo</i>	<i>12,00</i>
<i>Boletus con arroz</i>	<i>12,00</i>
<i>Revuelto de boletus</i>	<i>9,00</i>
<i>Chopitos</i>	<i>9,50</i>
<i>Calamares</i>	<i>7,50</i>
<i>Pulpo a la gallega</i>	<i>14,00</i>
<i>Gambas a la plancha</i>	<i>17,50</i>
<i>Almejas en salsa verde</i>	<i>18,00</i>

## **DE CUCHARA**

<u>Alubias rojas de ibeas</u>	<u>7,50</u>
<u>Pochas con almejas</u>	<u>9,50</u>
<u>Sopa de pescado</u>	<u>7,00</u>
<u>Sopa de cocido</u>	<u>5,00</u>
<u>Consomé</u>	<u>4,00</u>
<u>Alubias blancas</u>	<u>6,00</u>
<u>Lentejas</u>	<u>6,00</u>
<u>Garbanzos</u>	<u>6,00</u>
<u>Gazpacho</u>	<u>5,00</u>
<u>Salmorejo</u>	<u>5,50</u>

## **DE LA HUERTA**

<u>Habas con jamón</u>	<u>11,00</u>
<u>Menestra de verduras</u>	<u>7,50</u>
<u>Espárragos dos salsas</u>	<u>12,00</u>
<u>Puerros dos salsas</u>	<u>9,00</u>
<u>Ensalada mixta</u>	<u>8,50</u>
<u>Cogollitos con bonito y anchoas</u>	
<u>(dos personas)</u>	<u>9,00</u>
<u>Ensalada de ventrisca, pimientos del piquillo</u>	
<u>Y anchoas (dos personas)</u>	<u>11,00</u>

## **PESCADOS**

<u><i>Cogote de merluza al horno (dos personas)</i></u>	<u>36,00</u>
<u><i>Cocochas de merluza</i></u>	<u>21,00</u>
<u><i>Merluza de pincho</i></u>	<u>18,00</u>
<u><i>Rodaballo</i></u>	<u>19,50</u>
<u><i>Besugo</i></u>	<u>21,00</u>
<u><i>Rape</i></u>	<u>19,50</u>
<u><i>Bacalao al pil-pil</i></u>	<u>15,00</u>

## **CARNES**

<u><i>Lechazo asado ( por encargo )</i></u>	<u>21,00</u>
<u><i>Chuletillas de lechazo</i></u>	<u>17'50</u>
<u><i>Solomillo de vaca</i></u>	<u>19,50</u>
<u><i>Entrecot</i></u>	<u>16,00</u>
<u><i>Chuletón de vaca</i></u>	<u>35 €/Kg</u>
<u><i>Presa ibérica</i></u>	<u>12,00</u>
<u><i>Pollo de corral</i></u>	<u>14,00</u>
<u><i>Rabo de buey</i></u>	<u>14,00</u>
<u><i>Osobuco de ternera</i></u>	<u>12,50</u>
<u><i>Lengua de ternera estofada</i></u>	<u>8,00</u>
<u><i>Filete de ternera plancha</i></u>	<u>8,00</u>
<u><i>Filete de ternera guisado</i></u>	<u>8,00</u>
<u><i>Confit de pato con ciruelas y pasas al opotto</i></u>	<u>15,00</u>

## **POSTRES**

<i>Fruta del tiempo</i>	<i>3,50</i>
<i>Zumo de naranja natural</i>	<i>3,50</i>
<i>Flan de la casa</i>	<i>3,50</i>
<i>Natillas de la casa</i>	<i>3,50</i>
<i>Tarta de queso</i>	<i>4,50</i>
<i>Cuajada</i>	<i>3,50</i>
<i>Leche frita de la casa</i>	<i>4,50</i>
<i>Queso fresco de Burgos</i>	<i>4,00</i>
<i>Sorbete de limón</i>	<i>4,50</i>
<i>Sorbete de mandarina</i>	<i>4,50</i>
<i>Tarta al whisky</i>	<i>4,50</i>
<i>Valenciano</i>	<i>5,50</i>

**MENÚ – 18 € - ( por persona )-( bebida a parte )**

**ENTRANTES:**

- *Morcilla de Burgos*
- *Calamares*
- *Cogollitos con bonito y anchoas*

**SEGUNDO PLATO A ELEGIR:**

*Presa ibérica - Confit de pato - Osobuco de ternera*

*Merluza - Bacalao pil-pil*

*Pan, Postre a elegir*

*Café*

---

**MENÚ – 27 € - ( por persona )-( bebida a parte )**

**ENTRANTES:**

- *Fuente de ibéricos*
- *Pulpo a la gallega*
- *Gambas a la plancha*

**SEGUNDO PLATO A ELEGIR:**

*Entrecot - Chuletillas de lechazo - Pollo de corral – Rabo de buey*

*Rodaballo – Merluza – Bacalao pil-pil*

*Pan, Postre a elegir*

*Café*

---

*( MENÚS MÍNIMO PARA DOS PERSONAS )*

*( PRECIOS CON IVA INCLUIDO )*

**MENÚ DEL DÍA**

*6 PRIMEROS A ELEGIR*

-----

*6 SEGUNDOS A ELEGIR*

-----

*BEBIDA*

-----

*POSTRE*

*12 € (IVA INCLUIDO)*