

Nuestra selección platos para esta semana

Entrantes

Jamón ibérico de bellota, cortado a mano,
de Guijuelo Juan Manuel H. 25,00€

Carpaccio de solomillo de vaca con foie-gras 24,50€

Anchoas del Cantábrico en aceite
con pan tostado y tomate triturado 22,50€

Ensalada templada de mollejas de lechazo
con crema de piquillos 19,50€

Alcachofas naturales confitadas y fritas 16,50€

Croquetas caseras de jamón ibérico 14,50€

Plato de cuchara 10,00€

Vinos por copas

Tintos

Valdubón joven D.O Ribera del Duero 2,50€

Protos roble D O Ribera del Duero 3,00€

Altitud roble 912 D O Ribera del Duero 3,00€

Valduero Crianza D.O Ribera del Duero 4,20€

Montelaguna Crianza D.O Ribera del Duero 4,20€

Blancos

Ayre D.O Rueda , Verdejo 2,50€

José Pariente D.O Rueda , Verdejo 3,20€

Vionta Godello 3,20€

Cava Brut Reserva 3,00€

Pescados

Lomo de merluza al horno
con patata panadera tomate confitado y puerro caramelizado 24,00€

Cogote de merluza al horno con ajitos fritos 24,00€

Calamar de potera a la plancha
con base de verduras confitadas y su tinta 25,00€

Lomitos de lubina salvaje
con vinagreta de mango y maracuyá 25,00€

Carnes

Solomillo de ternera plancha 29,50€

Entrecot de lomo de vaca 25,50€

Entrecote de ternera de Ávila 24,00€

Chuletillas de lechazo 23,00€

Chuletillas de lechazo encebolladas 25,00€

Estofado de rabo de vaca al vino tinto de la Ribera 23,50€

Servicio de pan	1,80€
Agua Mineral, litro	3,00€
Valdubón D.O Ribera Del Duero (botella ¾)	15,00€
Cerveza 1/3	3,30€
Café e infusiones	2,50€
Refrescos	3,30€

Iva incluido