

Nuestra selección platos para esta semana

Entrantes

Jamón ibérico de bellota, cortado a mano, de Guijuelo Juan Manuel H.	27,00€
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	20,50€
Cardo a la crema con langostinos	16,00€
Pulpo a la plancha	23,50€
Alcachofas naturales confitadas y fritas	16,50€
Croquetas caseras de jamón ibérico	14,50€

Vinos por copas

Tintos

Valdubón joven D.O Ribera del Duero	3,00€
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€

Pescados

Lomo de merluza con salsa de mariscos	
Verduras y carabineros	24,50€
Cogote de merluza al horno con ajitos fritos	24,50€
Lomo de bacalao confitado con pisto	25,00€
Calamar de potera a la plancha	
Con base de verduras y su tinta El Kilo	60,00€
Cocotxas de bacalao al pil-pil	25,00€
Lomo de rape con verduras	31,00€

Carnes

Solomillo de ternera plancha	29,50€
Solomillo de ternera con salsa Roquefort	30,50€
Entrecot de lomo de vaca	26,00€
Entrecote de ternera de Ávila	24,00€
Chuletillas de lechazo	24,00€
Chuletillas de lechazo encebolladas	27,00€
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	3,50€
Café e infusiones	2,80€
Refrescos	3,30€
Iva incluido	