

contato

- *Precios con I.V.A. incluido* -

Entradas

Jamón Ibérico de Bellota	24 €
Lengua a la Escarlata al huevo hilado (fiambre centenario).....	20 €
Judiones con Chorizo, Almejas o Perdiz.....	13 €
Mollejas de Cordero encebolladas.....	16 €
Hojaldre crujiente de Manitas deshuesadas.....	12 €
Verduras a la Plancha con Jamón.....	13 €
Puerros rellenos de Piñones asados (unidad).....	5,50 €
Empanadillas Cervantinas (carne, boletus o bacalao) (unidad).....	5,50 €
Arroz cremoso con Cocochas de bacalao y gambones.....	18 €
Las 2 versiones del Foie, elaborado en casa:	
Trufado, (con pan de pasas y nueces y mermelada de cebolla).....	22 €
Escabechado sobre base crujiente.....	22 €

La Cocina del Verano

Ensalada de Perdiz escabechada, Pato y Foie	18 €
Ensalada de Bogavante, extra virgen y balsámico.....	28 €
Sardinas marinadas y Carpaccio de Salmón.....	19 €
Dúo de espárragos con cola de Carabinero (unidad).....	9 €
Gazpacho de temporada.....	8 €

Pescados y Mariscos

Lomo de Bacalao con Cebollitas glaseadas y crema de Pil-Pil	25 €
Atún Rojo (Balfegó) a la plancha (poco hecho).....	25 €
Lubina al vapor y ajada de aceite de oliva virgen.....	28 €
Rodaballo a la Donostiarra.....	28 €
Cocochas de Merluza al Pil-Pil.....	30 €



Cochinillo (Tostón) Asado al horno de leña (receta de la Abuela Pepa).....	26 €
Cordero Lechal Asado al horno de leña.....	27 €
Chuletillas de cordero lechal.....	26 €
Chuletón de Ternera a la parrilla.....	31 €
Chuletón de Vaca a la parrilla.....	62 €
Solomillo de Ternera al jugo de Trufa y Río Viejo.....	27 €
Rabo de añojo estofado.....	24 €
Perdiz Roja estofada.....	25 €

- Precios con I.V.A. incluido -

Postres

Flan de Café Irlandés y helado de turrón	7 €
Tatín de manzana y helado de vainilla	7 €
Crema fría de mandarina y helado de limón.....	7 €
Cremoso de chocolate y helado de fondant.....	7 €
Torrija y helado de crema.....	7 €
Tiramisú y helado de mascarpone	7 €
Tarta de queso y helado de "Philadelphia"	7 €
Hojaldritos con crema pastelera.....	7 €
Gin-Tónico en plato.....	7 €
Queso curado de oveja (de Peñaranda de Bracamonte).....	10 €

Vinos para acompañar, por copas

PX Noé.....	10 €
PX Gran Barquero.....	6 €
Tokaji Oremus Late Harvest.....	10 €
Málaga Ordoñez Número 2.....	6 €
Prince de Saint-Aubin Sauternes	8 €

* En este establecimiento se encuentra a su disposición toda la información acerca de los ingredientes y posibles alérgenos de los productos servidos según reglamento (UE) 1169/2011