



APERITIVOS

<i>Cecina de León</i>	15,00€
<i>Tabla de Embutidos de la zona</i>	12,00€
<i>Croquetas Caseras</i>	9,00€
<i>Tabla de Quesos (2 personas)</i>	18,00€
<i>Rabas de Calamar</i>	9,00€

ENTRANTES

<i>Morcilla de Sahelices de Sabero</i>	8,00€
<i>Huevos rotos con Jamón</i>	8,00€
<i>Cazuelita de Pisto</i>	8,00€
<i>Gambón a la Plancha</i>	12,00€
<i>Revuelto de Mar: Bacalao, Gambas, Almejas y Gambón</i>	14,00€
<i>Revuelto de Morcilla y Patata panadera</i>	10,00€
<i>Revuelto de Tierra: Setas, Chorizo y Jamón</i>	10,00€

ENSALADAS

<i>Pimientos Asados de Fresno de la Vega</i>	12,00€
<i>Queso, Nueces y Manzana</i>	12,00€
<i>Gambón y Gulas</i>	14,00€
<i>Mixta</i>	10,00€

PESCADOS

<i>Lubina a la Plancha</i>	10,00€
<i>Salmón a la Plancha con Pisto de Verduras</i>	15,00€
<i>Trucha a la Navarra con Jamón Serrano</i>	9,00€
<i>Gallo a la Plancha</i>	12,00€

CARNES

<i>Chuletillas de Cordero</i>	16,00€
<i>Chuleta de Ternera (según peso)</i>	16,00€ (aprox.)
<i>Cordero Asado</i>	14,00€
<i>Filete de Ternera</i>	10,00€
<i>Rabadilla de Ternera al Vino Tinto</i>	15,00€
<i>Cachopo de Ternera</i>	20,00€
<i>Codillo Asado</i>	15,00€
<i>Costilla Asada con Salsa Barbacoa</i>	15,00€

ESPECIALIDADES POR ENCARGO

Mínimo 4 personas

<i>Patatas Rellenas</i>	10,00€
<i>Chanfaina</i>	8,00€
<i>Caldereta de Cabrito</i>	18,00€
<i>Pollo de Corral</i>	60,00€

CONSULTE INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS CON NUESTRO PERSONAL