

## Los Entrantes: Tierra de Sabor

### Embutidos Ibéricos

Jamón de bellota especial (Guijuelo Isidoro Blázquez).....	22,00 €
Lomo de bellota (Guijuelo – Geminiano).....	18,00 €
Chorizo de bellota (Guijuelo – Josecito).....	12,00 €
Tabla de ibéricos .....	30,00 €

### Nuestras Verduras de Temporada

Espárragos de Tudela rellenos de jamón y queso (2 ud.).....	10,00 €
Judías verdes con alcachofas, trigueros y calabacín .....	8,00 €
Menestra de verduras de temporada .....	12,00 €
Guisantes de la zona de Palencia .....	10,00 €
Pisto de verduras .....	10,00 €
Bombón de Seri (Pincho de Oro 2004).....	8,00 €
Alcachofas rellenas de foie y virutas de coco.....	15,00 €

### La Rica Carquería

Mollejas de lechazo churro con ajos confitadas .....	15,00 €
Riñones de lechazo en su propio tociniño con pimientos de Padrón.....	18,00 €
Nuestra especialidad “Los callos tradicionales” .....	10,00 €
Morro con tomate confitado y manzana reineta.....	10,00 €
Oreja de cerdo en su propia cocción con pimentón de la Vera y aceite de oliva.....	10,00 €

### Otros

Carpaccio de solomillo relleno de paté.....	14,00 €
Huevos rotos con jijas y patatas .....	12,00 €
Nuestra tortilla española “especial” (2 personas).....	10,00 €

<i>Almejas con espinacas</i> .....	18,00 €
<i>Almejas a la sartén</i> .....	18,00 €
<i>Boquerones rellenos de paté de anchoa</i> .....	12,00 €
<i>Crujientes de morcilla de Cigales</i> .....	10,00 €
<i>La morcilla de Sotopalacios con virutas de champiñón</i> ...	10,00 €
<i>La clásica ensaladilla rusa</i> .....	8,00 €
<i>Matrimonio de boquerones en vinagre y anchoas de Santoña</i>	12,00 €
<i>Lomos de anguila ahumada con caviar de trucha</i> .....	14,00 €

### *Los Mariscos*

<i>Gambas de Huelva (300 gr.)</i> .....	30,00 €
<i>Langostinos de Sanlúcar (300 gr.)</i> .....	30,00 €
<i>Carabineros al horno de Huelva (100 gr.)</i> .....	9,00 €
<i>Camarones (100 gr.)</i> .....	16,00 €
<i>Cigalas de Marín (100 gr.)</i> .....	10,00 €
<i>Percebes de Cedeira (100 gr.)</i> .....	18,00 €
<i>Nécoras gallegas (unidad)</i> .....	10,00 €
<i>Ostras de Arcade (unidad)</i> .....	3,50 €

### *Ensaladas*

<i>Ensalada templada de verduras de temporada</i> .....	10,00 €
<i>Ensalada de escabechados</i> .....	12,00 €
<i>Ensalada de anchoas de Santoña con pimientos del Bierzo</i>	12,00 €
<i>Ensalada de endibias con salmón y salpicón</i> .....	12,00 €
<i>Nuestra ensalada "Criolla" (variedad de lechugas, mandarina, tomate cherry, queso y anchoa)</i> .....	12,00 €

### *Nuestros Arroces*

<i>Fideos con setas y caracoles (2 personas)</i> .....	28,00 €
<i>Arroz meloso con carabineros (2 personas)</i> .....	34,00 €
<i>Arroz "Campaspero" (2 personas)</i> .....	30,00 €

## Los segundos

### Pescados

#### *Merluza de pincho:*

<i>Lomos de merluza con ajo confitado, aceite y vinagre de Módena.....</i>	<i>18,00 €</i>
<i>½ Cogote de merluza a la plancha o en salsa verde.....</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Cola de merluza con almejas y langostinos.....</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Buñuelos de merluza.....</i>	<i>18,00 €</i>

#### *Rape:*

<i>Lomos de rape en salsa americana con piñones.....</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Milhoja de rape con langostinos y salmón con salsa de almendra.....</i>	<i>22,00 €</i>

#### *Bacalao:*

<i>Supremas de bacalao con tomate confitado.....</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Tronquitos de bacalao en tempura.....</i>	<i>14,00 €</i>

#### *Lubina:*

<i>Lomitos de lubina a la plancha con sus verduritas...</i>	<i>19,00 €</i>
---	----------------

***“Consulte nuestro pescado  
de temporada”***

## Carnes

### **Perdiz:**

*½ Perdiz escabechada al estilo de nuestras tierras..... 12,00 €*

### **Pichón:**

*Pichón de Araiz (Navarra) deshuesado con crema de champiñones y verduritas..... 15,00 €*

### **Ternera:**

*Solomillo fileteado en supremas a la plancha con ajos confitados ..... 18,00 €*

*Solomillo con foie, manzana y salsa española ..... 19,50 €*

### **Pato:**

*Confit al Oporto con peras y la berza al ajillo ..... 14,00 €*

*Magret caramelizado con salsa de boletus ..... 17,00 €*

### **Buey:**

*Chuletón al plato ..... 28,00 €*

*Carrillera al Oporto con peras al Grand Marnier ..... 14,00 €*

*Estofado de rabo de toro al Ribera de Duero con verbena de setas..... 17,00 €*

### **Pollo:**

*Picantones a la miel..... 13,00 €*

### **Lechazo:**

*Pastel de lechazo churro en su jugo..... 14,00 €*

*Chuletillas de lechazo con sus pimientos de padrón y patatas paja..... 17,00 €*

*¼ delantero del lechazo al estilo de Peñafiel con su ensalada (2 personas)..... 44,00 €*

## Nuestras Tablas

### Tabla de Pescado

Langostinos, calamares, chipirones, salmón o merluza, espárragos y ostras o nécoras o cigalas.

Una persona.....	22,00 €
Dos personas.....	40,00 €
Tres personas.....	60,00 €
Cuatro personas.....	70,00 €

### Tabla variada

Chuletillas de lechazo, setas, lomo ibérico, solomillo, langostinos y espárragos.

Una persona.....	20,00 €
Dos personas.....	38,00 €
Tres personas.....	55,00 €
Cuatro personas.....	65,00 €

### Tabla mixta

Langostinos, calamares, chipirones, chuletillas de lechazo, lomo ibérico y solomillo.

Una persona.....	22,00 €
Dos personas.....	40,00 €
Tres personas.....	60,00 €
Cuatro personas.....	70,00 €