

PLATO DEL DÍA FUERA DE CARTA

De Lunes a Viernes de 13h-16h.

MENÚ PARRILLA (MÍNIMO 2 PERSONAS)	20,00€
<i>* Incluye salchichas, chorizo, panceta, muslo de pollo, entraña y chuletas</i>	
MENÚ COCIDO (MIÉRCOLES)	20,00€
<i>* Incluye ensalada, pan y 1 bebida.</i>	

Sábados

MENÚ COCIDO COMPLETO	27,50€
<i>* Incluye ensalada, sacramentos, postre, pan, bebida durante el servicio y café.</i>	
<i>* Nuestros cocidos se sirven en puchero de barro y en dos vuelcos. "De Madrid al cielo, pasando por el puchero."</i>	

ENSALADAS

ENSALADA DE HOJAS VIVAS	9,50€
<i>Se conservan vivas... en agua (Km 0)</i>	
<i>Lechugas de hojas tiernas, tomate de temporada y cebolleta roja fresca y suave</i>	
ENSALADA DE TOMATE	12,50€
<i>Con tomate de la tierra, cerquita, cerquita. (Km 0)</i>	
<i>Tomate de temporada, virutas de salmón ahumado, ajo confitado, ciruelas pasas y aceite de Arbequina</i>	
ENSALADA DE ESPINACAS	12,50€
<i>Espinaca de la Huerta Murciana, aquí al ladito.</i>	
<i>Hojas de espinacas baby, queso azul, nueces, virutas de bacon y aceite de Arbequina</i>	

PARA PICAR

CREMA DE TEMPORADA con sus guarniciones	5,50€
<i>Gaspacho, Salmorejo, Vichyssoise. Lo que diga el Chef.</i>	
ENSALADILLA DE PULPO	18,00€
<i>Nuestra manera de hacer el pulpo.</i>	
ANCHOAS DE SANTOÑA	18,50€
<i>De Santoña, de dónde si no.</i>	
CECINA DE VACA con aceite de arbequina y orégano	19,50€
<i>Jamón de vaca gallega.</i>	
SELECCIÓN DE QUESOS ESPAÑOLES	18,50€
<i>Españoles 100%: de vaca, cabra y oveja</i>	
QUESO CURADO BRASEADO	10,50€
<i>Un manjar Pucelano.</i>	
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO	9,50€
<i>Caseras caseras, como la de nuestras abuelas.</i>	
ANCHOA FRESCA DEL DÍA A LA BERMEANA	13,50€
<i>Como las hacen en Bermeo, Vizcaia. ¡Rico, rico!</i>	
HUEVOS ROTOS con chistorra, morcilla o cecina	11,50€
<i>Tradición Española. Elige como más te gusten.</i>	
PATÉ CASERO DE POLLO	9,50€
<i>Hecho con puerro "pochao", ciruelas pasas y pollo de corral.</i>	
CHISTORRA DE NAVARRA	8,00€
<i>La mejores, las de siempre.</i>	

PESCADOS

PESCADOS FRESCOS DEL DÍA A LA BILBAÍNA con crujiente de verduras salteadas 22,00€
Consulta lo que ha pescado nuestro Cheff para hoy

PESCADO DE LA LONJA POR KILO 42,00€/kg
Para compartir... El que parte y reparte se queda con la mejor parte...

NUESTRA ESPECIALIDAD A LA PARRILLA

CHULETON DE LOMO ALTO

NEGRA AVILEÑA 42,50€/kg

RUBIA GALLEGA 52,50€/kg

*Maduradas de 30 a 45 días
El Chef recomienda kilo para dos*

SOLOMILLO DE VACA 21,50€
De nuestros cabeceros de lomo: Unos de negra, otros de rubia.

PICAÑA 14,50€
De la parte trasera de la Vaca. Fibrosa y poco hecha.

HAMBURGUESA DE RUBIA GALLEGA PICADA A CUCHILLO 15,50€
Con cebolla frita, lechuga, tomate, queso y huevo frito acompañada de patatas y mostaza

POLLO DE CORRAL con miel y limón 14,50€
Cuarto trasero de pollo campero deshuesado. ¡Sano, muy sano!

PRESA IBÉRICA 16,00€
De nuestros cerdos ibéricos españoles.

OTRAS ESPECIALIDADES

COCHINILLO de la lonja de Segovia 24,00€
A fuego lento durante 3 horas y otros 20 min para que cruja la piel.

CACHOPO DE TERNERA AVILEÑA con jamón ibérico y queso fundido 14,50€
Como en Asturias, Patria Querida...

STEAK TARTAR 21,50€
De nuestros solomillos de Vaca.

PARA ACOMPAÑAR

PATATAS FRITAS 4,90€
Las de toda la vida.

PIMIENTOS DE TEMPORADA 8,90€
Los que toquen...

POSTRES CASERITOS

CAPRICO DE BACO 6,50€
El Capricho de nuestro Dios. Dulce, dulce.

HELADOS 6,50€
Artisanales (Km 0)

TARTAS CASERAS CON HELADO 6,50€
Las de mamá.

FRUTA FRESCA 5,00€
(Km 0)

*El pan tiene un coste de 1,50€.
IVA incluido.*