

RACIONES PARA COMPARTIR

· Jamón Ibérico de bellota Quintín Sánchez D. O. Guijuelo	21,40 €
· Lomo ibérico de bellota Quintín Sánchez D.O. Guijuelo	18,60 €
· Lechecitas (mollejititas de cordero lechal) crujientes al estilo Aloña	12,10 €
· Foie a la sal con tostadas y mermeladas	18,40 €
· Tabla de quesos de la tierra con membrillo	13,90 €
· Salteado de verduras de temporada con jamón y setas	16,60 €
· Almejas a la plancha con refrito al perfume de limón	21,90 €
· Pulpo a la gallega al pimentón de La Vera	16,50 €

NUESTRAS CARNES

· Entrecôte de carne roja con guarnición	18,30 €
· Chuletillas de cordero lechal a la plancha	19,60 €
· Chuletón de buey de 1300 gr. con patatas fritas y pimientos verdes	40,90 €
· Milhojas de solomillo y foie en salsa de vino con compotas	22,30 €
· Paletilla de lechazo confitada con patatas panaderas y ensalada	22,80 €
· Medallón de solomillo de carne roja a la plancha con guarnición	19,60 €
· Steak tartar de morucha con cebolleta en tempura de mostaza	18,00 €

MENU DEGUSTACIÓN

(Consta de seis platos y postre, sólo se sirve por mesas completas) 38,00 €

MENU DEL DÍA

(de martes a viernes, excepto viernes noche y vípera de festivos) 17,00 €

- Tres entrantes
- Un segundo a elegir
- Postre
- Pan y agua

COCINA DE RACIONES MÁS PEQUEÑAS

MEDIAS RACIONES

- Carpaccio de kobe con trufa, lechuguitas y queso parmesano 11,50 €
- Ensalada de frutas con langostinos y salsa de yogur 10,40 €
- Nuestro melón con jamón 8,40 €
- Arroz meloso de bacalao, mejillones y boletus 9,60 €

PESCADOS

- Kokotxas de bacalao al club ranero 11,70 €
- Chipirones rellenos en su tinta al estilo tradicional 8,90 €
- Taco de bacalao al pil-pil con panaderas 11,70 €
- Tentáculo de pulpo a la plancha con cebolla confitada y puré de patata al pimentón de La Vera 7,40 €
- Bonito del norte a lo Pelayo con mahonesa de espinaca, tomate y piña 9,90 €

CARNE

- Cochinillo deshuesado en su jugo con puré de maíz y brotes tiernos 11,80 €
- Carrillera ibérica con queso de cabra a la plancha 10,00 €
- Secreto ibérico con terrina de morro y chip de patata 10,50 €
- Presa ibérica con cigala, canelón de queso y melaza de vino 11,70 €
- Boletus y foie con patitas de cordero crujientes y taco de langosta a la plancha y parmentier trufado 12,60 €

POSTRES

(Por la elaboración de nuestros postres le recomendamos encargarlos al principio de la comida)

- Tarta de manzana hecha al momento con helado de queso Idiazabal 7,00 €
(Tiempo de elaboración 15 min.)
- Goloso de chocolate al horno con helado de mandarina 8,30 €
(Tiempo de elaboración 15 min.)
- Tarta de queso tostada 6,60 €
- Yogur , frutas y sorbete de piña 5,90 €
- Lingote de yuzu y chocolate con helado de mango 5,20 €
- Albóndigas de leche frita con natillas y helado de galleta María 6,50 €

HORS D'ŒUVRE

· Jambon "ibérico" D.O. (Guijuelo)	21,40 €
· Échine de porc "ibérico" D.O. (Guijuelo)	18,60 €
· Ris d'agneau croustillants	12,10 €
· Foie maison avec des tartines et confitures	18,40 €
· Table de fromages de la région avec de la pâte de coing	13,90 €
· Sauté de légumes avec du Jambon et des champignons	16,60 €
· Des clovisses grillées avec du coulis au parfum de citron	21,90 €
· Poulpe à la "Gallega" à la poivre de (La Vera)	16,50 €

VIANDES

· Entrecôte de viande garni	18,30 €
· Côtelettes d'agneau grilles	19,60 €
· Côte de boeuf de 1300g avec des pommes paille et des poivrons verts	40,90 €
· Feuilleté de filet de porc et foie en sauce de vin avec des compotes	22,30 €
· Épaule d'agneau avec pommes de terre et salade	22,80 €
· Médaillon de filet de viande rouge grillée avec de les garniture	19,60 €
· Beef stek tartar	18,00 €

MÉNU DÉGUSTATION

(Seulement on le sert pour des tables completes)	38,00 €
--	---------

MENU DU JOUR

(Du mardi à veudredi, sauf veudredi soir et jours feriès)	17,00 €
---	---------

- Trois entrées
- Un plat principal au choix
- Dessert
- Pain et eau

CUISINE EN MINIATURE À LA CARTE MI PORTIONS

- Carpaccio de "Kobe" avec des truffes petits laitues et du fromage parmesan 11,50 €
- Salade de fruits avec des crevettes et du yaourt 10,40 €
- Melon au jambon 8,40 €
- Morue aux moules riz et champignons 9,60 €

POISSONS

- (Kokotxas) jouves de morue avec frit grillé 11,70 €
- Encornets farcis à la manière traditionnelle 8,90 €
- Morceau de morue à la sauce "pil -pil" avec des pommes de terre "panaderas" 11,70 €
- Tentacule de poulpe grillé à l'oignon confit et purée au poivron de La Vera 7,40 €
- Thon avec le squid, la mayonnaise asperges, tomate et ananas 9,90 €

VIANDES

- Petit cochon desosé Dans son jus avec de la puré de mais et de petites laitues 11,80 €
- Joue Iberica avec fromage de chèvre grillé 10,00 €
- "Secreto ibérico" (porc du pays) avec de la terrine de museau et des chips 10,50 €
- "Presa ibérica" (porc du pays) avec des langoustines, caneloni de fromage 11,70 €
- Champignons et foie avec des jambes d'agneau croustillants et le homard grillé €
- Pures longe de chevreuil aux marrons, la pomme et la patate douce 12,60 €

DESSERTS

(L'élaboration de nos desserts, nous vous conseillons de les commander en début de repas)

- | | |
|---|--------|
| · Tarte aux pommes avec fromage a la crèmes
(èlaboration 15 minutes.) | 7,00 € |
| · Coulant de chocolat au four avec de la glace au yaourt
(èlaboration 15 minutes.) | 8,30 € |
| · Tarte au fromage grillée | 6,60 € |
| · Fruits et yogourt à la crème glacée d'ananas | 5,90 € |
| · Yuzu chocolat avec crème glacée à la mangue | 5,20 € |
| · Lait frit avec crème et la crème glacée biscuit | 6,50 € |

RATIONS TO SHARE

· Iberian ham D.O. (Guijuelo)	21,40 €
· Iberian acorn loin D.O. (Guijuelo)	18,60 €
· Crispy lamb sweetbreads	16,90 €
· Home made foie toast and Jam	18,40 €
· Local cheese platter with quince	13,90 €
· Seasonal vegetables sauteed with ham and mushrooms	16,60 €
· Grilled clams with lemon flavour	21,90 €
· Galician octopus to paprika (La Vera)	16,50 €

MEAT

· Entrecote red meat with garnish	18,30 €
· Lamb chops grilled	19,60 €
· Large beef chop of 1300 gr with straw potatoes and green peppers(two people)	40,90 €
· Steak and foie strudel in wine with stewed	22,30 €
· Lamb shoulder blade with potatoes and salad	22,80 €
· Medaillons of grilled red meat with garnish	19,60 €
· Beef steak tartar	18,00 €

TASTING MENU

(Only serves full tables)	38,00 €
---------------------------	---------

DAILY MENU

(Tuesday through Friday except Friday night and holidays)	17,00 €
· Tres entrantes	
· Un segundo a elegir	
· Postre	
· Pan y agua	

MINIATURE LETTER COOKING

HALF PORTIONS

- Kobe carpacios truffle small lettuce and parmesan cheese 11,50 €
- Fruit salad with prawns and yogurt sauce 10,40 €
- Melon with ham 8,40 €
- Cod with mussels rice and mushrooms 9,60 €

FISH

- Kokotxas cod 11,70 €
- Shiffed squid in its ink 8,90 €
- Monkfish with clams and mushrooms 11,90 €
- Cod pil-pil whit potatoes 11,70 €
- Grilled octopus tentacle with confit onion and mashed potatoes with paprika of "La Vera" 11,90 €
- Tuna with squid , asparagus mayonnaise, tomato and pineappe 9,90 €

MEAT

- Boneless suckling pig with corn puree and salad 11,80 €
- Grilled Iberian cheek with goak cheese 10,00 €
- Iberian secret with nose terrine and potatoe chip 10,50 €
- Iberian prey with lobster, cannelloni cheese and wine molasses 11,70 €
- Mushrooms and foie with crispy hoof and grilled lobster 12,60 €

DESSERTS

(We recommend ordering the dessert at the beginning of the meal because of its preparation)

- | | |
|---|--------|
| · Apple pie with cheese ice cream
(preparation time 15 min.) | 7,00 € |
| · Baked sweet chocolate with mandarin ice cream
(preparation time 15 min.) | 8,30 € |
| · Toasted cheesecake | 6,60 € |
| · Fruit and yogurt with pineapple ice cream | 5,90 € |
| · Yasu and chocolate with mango ice cream | 5,20 € |
| · Fried milk with custard and cookie ice cream | 6,50 € |