



	1/2 Ración	Ración
De picar		
Jamón ibérico de bellota De Juan Francisco Gil de Cespedosa de Tormes.	13,50	23,00
Tabla de quesos artesanales locales Pico Melero, Pata Mulo, Hircus y La Antigua.	10,00	18,00
Surtido de ibéricos de bellota Jamón de Juan Fco. Gil, chorizo y salchichón La Hoja de Carrasco y Lomo de Marcelino Ib.	10,00	18,00
Tabla mixta de embutidos ib. y quesos locales Una muestra de los ricos productos de la zona.	10,50	19,00
Trío de lomo de Marcelino Ibéricos y La Hoja de Carrasco Lomo curado con tripa, lonito y lomo curado sin tripa.	12,50	23,00
Croquetas de nuestra Chef Cambiamos de especialidad cada poco tiempo.	8,50	16,00
De cuchara		
Consomé con raviolis de codorniz Caldo de carne de ternera y falsos raviolis elaborados con tocino ibérico.		12,00
Crema de boletus con huevo poché Con jeta ib. crujiente y aceite de trufa.		14,50
Lentejas de la Armuña (IGP) estofadas Con foie fresco		14,00
Menestra de verduras con jamón ibérico crujiente Elaborada con caldo de jamón ib. y crema de patata.		14,00
Garbanzos Pedrosillanos (MG) con verduras y colmenillas Guisados al estilo tradicional.		13,50
Sopa castellana Con pan, virutas de jamón ib. y huevo poché.		10,00
Entrantes		
Falso revuelto de setas, huevo poché y papada ibérica Con trompetas de la muerte, angulas de monte y huevo de gallinas felices.		17,00
Gnocchi de patatas meneás Con papada ib. crujiente de La Hoja de Carrasco.		13,00
Huevos rotos con sobrasada ibérica Con patatas panadera de toda la vida y huevos de gallinas felices.		15,00
Saquitos de farinato de Hergaher con crema de calabaza Saquitos de masa wonton, salsa de huevo frito y sal negra.		13,00
Ensalada templada de endivias y queso de Hinojosa Con una salsa romesco deliciosa.		14,00
Ensalada de escarola, granada, cecina y anacardos. Con aliño de mostaza y miel		15,50
Del mar		
Dorada a la Sal Al estilo tradicional.		19,50
Trucha guisada con Sauvignon Blanc de la finca Guisada con cebolla y jamón ibérico.		17,00
Bacalao Dorado Con huevo y patata paja.		18,00
Bonito con tomate Servicio con patatas fritas.		18,00
De la tierra		
Solomillo de ternera charra Con patatas fritas con mantequilla y ajo.		21,50
Tartar de costilla ib. curada de Marcelino Ibéricos Con ensalda refrescante de hinojo y manzana.		17,00
Lasaña de gallina en pepitoria Pepitoria tradicional con polvo de almendras. Tiempo de espera 25 mins.		19,00
Albóndigas de ciervo con crema de boletus Con boletus tapón reogados.		22,00
Brioche de carrilleras de cerdo ibérico Con mayonesa de piparras.		19,00
Codillo de cerdo ibérico para dos personas Servido con ensalada de repollo de la casa y patatas. Tiempo de espera 25 mins.		29,00
Paletilla de lechazo "Moralejo selección" Asada al estilo tradicional.		24,00
Carpaccio de presa ibérica Flambeado al Brandy.		20,50
Pieza de Aberdeen Angus de Pagos de Izcala		s/m
Postres hechos en casa		
Cuajada de leche de oveja zamorana Con nueces y miel.		7,00
Croquetas de arroz con leche Con helado de mantecado.		7,00
Galleta caliente con pepitas de chocolate Tiempo de espera 10 mins. Con interior de crema de chocolate y avellanas. Servida con helado de vainilla.		7,50
Otros postres		
Tarta de zanahoria y nueces		7,00
Fajín de crema inglesa y caramelo		7,00
Surtido de helados		6,50
Fruta de temporada		8,00

IVA incluido
Servicio de Pan 2,00 €