



	½ Ración	Ración
De picar		
Jamón ibérico de bellota De Juan Francisco Gil de Cespedosa de Tormes.	12,50	23,00
Tabla de quesos artesanales locales Pico Melero, Pata Mulo, Hircus y La Antigua.	9,50	18,00
Surtido de ibéricos de bellota Jamón de Juan Fco. Gil, chorizo y salchichón La Hoja de Carrasco y Lomo de Marcelino Ib.	9,50	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 Lomo curado con tripa, lomito y lomo curado sin tripa.	12,50	23,00
Croquetas de farinato de Hergaheer Con salsa rosa y polvo de chorizo.	8,50	16,00
Filaspas de foie Con coñac, sal Maldon y pan de cristal.	11,50	21,00
Torreznos con salsa de patatas meneás De cerdo ibérico con un toque local.		11,00
Crema de berenjenas, “Baba ganush” Para untar con hortalizas frescas y pan cracker.		13,00
De cuchara		
Salmorejo tradicional Con jamón ibérico y huevo cocido.		9,00
Sopa Castellana Con pan, jamón ibérico y huevo poché.		9,50
Garbanzos pedrosillanos (MG) guisados con verduras Legumbres locales guisadas con verduras y hortalizas de nuestro huerto		11,00
Caballa ahumada, queso crema y ajoblanco Con daditos de hinojo y manzana.		16,00
Entrantes		
Ensalada de lentejas de la Armuña (IGP) y queso de Hinojosa Con verduras al dente y aliño de yogurt y curry.		13,00
Ensalada de trigo y pollo escabechado Con verduras variadas de nuestro huerto.		15,00
Ensalada César Con pollo con kikos, bacon, anchoas, queso cabrales, picatostes y tomatitos.		15,00
Huevos rotos con sobrasada ibérica Huevos de gallinas felices “García Panero” con patatas panaderas.		15,00
Pasta con papada ibérica y huevo poché Una “Carbonara” a nuestro estilo.		16,00
Del mar		
Ceviche de corvina con naranja y lima Con polvo de chorizo.		19,00
Bacalao a la riojana Al estilo tradicional.		20,00
Vieiras con maíz en texturas Con un ligero velo de papada ibérica.		22,50
De la tierra		
Solomillo de ternera charra Con pimientos asados y salsa española.		21,50
Tartar de costilla ib. curada de Marcelino Ibéricos Con ensalda refrescante de hinojo y manzana.		17,00
Tataki de solomillo ibérico con aliño de mostaza Con melocotón salteado con un toque de vinagre de arroz.		21,00
Gallina guisada al vino tinto del Castillo A fuego lento y servida con verduritas.		19,00
Magret de pato Con boniato y salsa teriyaki.		19,00
Brioche de carrilleras de cerdo ibérico Con crema 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
Carré de lechazo Moralejo Selección Con patatas fritas y salsa española.		23,00
Pieza de Aberdeen Angus de Pagos de Izcala El corte de Angus puede variar, consulta a nuestro equipo.		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 limón.		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		
Tarrito de tres chocolates Sin azúcar, apto para diabéticos.		7,00
Bomba de yogurt y melocotón Servido con una bola de helado.		7,00
Surtido de helados		6,50
Fruta de temporada		8,00