



	½ 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, La Cruz del Pobre, 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
Selección de lomos de Marcelino Ibéricos Cabecero de Lomo, Lomo curado con tripa, lomito y lomo curado sin tripa.	12,50	23,00
Croquetas de la Chef	8,50	16,00
Hummus de garbanzos Pedrosillanos Con verduritas frescas y al dente.		14,00
De cuchara		
Salmorejo Con queso Feta, manzana y picatostes.		9,00
Guiso de lentejas de la Armuña con jamón ibérico Al estilo tradicional.		13,00
Arroz con pollo de la Abuela Ana Receta familiar de la Chef.		14,00
Entrantes		
Ensalada de variedades de tomates Con aliño de ajo y AOVE Sucus de Almazara Soleae.		10,00
Cogollos de lechuga Con solomillo ibérico escabechado y naranja.		15,00
Garbanzos Pedrosillanos con queso de cabra semicurado Hircus Con manzana, tomate seco y cilantro.		13,00
Tallarines de pasta fresca Con Burratina, tomate y albahaca.		16,00
Huevos rotos Con foie y aceite de trufa.		16,00
Del mar		
Trucha ahumada casera Con puré de apionabo e hinojo.		19,00
Rape con langostinos Al ajillo.		20,00
Bacalao empanado Con alioli de ajo negro.		21,00
Tartar de atún rojo Con ajoblanco y arroz frito.		22,00
De la tierra		
Solomillo de ternera charra Con patatas fritas.		22,00
Tartar de costilla ib. curada de Marcelino Ibéricos Con crema de aguacate y tomate.		18,00
Lasaña de gallina en pepitoria Pepitoria tradicional con polvo de almendras. Tiempo de espera 25 mins.		19,00
Solomillo de pato de Selectos de Castilla Con pimienta de Sichuan, puré de manzana y patatas fritas.		22,00
Brioche de carrilleras de cerdo ibérico Con chips de patata y salsa de piparras.		19,00
Chuleta de cordero con costra Con patatas fritas.		21,50
Tataki de picaña de Morucha Señorío Charro Macerado en Alhambra Baltic Porter con alcaparras fritas, cebolla encurtida y mostaza.		22,00
Sandwich de roastbeef de Morucha Señorío Charro Con mostaza, pepinillos y patatas fritas.		22,00
Pieza de Aberdeen Angus de Pagos de Izcala		s/m
Postres hechos en casa		
Cuajada de leche de oveja zamorana Con nueces y miel.		8,00
Tarta de queso		8,00
Tarta de galletas de nuestras abuelas		8,00
Otros postres		
Semiesfera de yogurt con melocotón y maracuyá		7,00
Mouse de chocolate con frambuesa		7,00
Surtido de helados		6,50
Fruta de temporada		8,00

Menú Gastronómico 39,00 €

Primero a elegir

Media ración de jamón ibérico de bellota

De Juan Francisco Gil de Cespedosa de Tormes.

Salmorejo

Con queso feta, manzana y picatostes.

Guiso de lentejas de la Armuña con jamón ibérico

Al estilo tradicional.

Garbanzos pedrosillanos con queso de cabra semicurado Hircus

Con manzana, tomate seco y cilantro.

Arroz con pollo de la Abuela Ana

Receta familiar de la Chef.

Segundo a elegir

Trucha ahumada casera

Con puré de apionabo e hinojo.

Rape con langostinos

Al ajillo.

Solomillo de pato de Selectos de Castilla

Con pimienta de Sichuan y puré de manzana.

Sandwich de roastbeef de Morucha Señorío Charro

Con mostaza y pepinillos.

Brioche de Carrilleras de cerdo ibérico

Con salsa de piparras.

Postre a elegir

Cuajada de leche de oveja zamorana

Con nueces y miel.

Tarta de galletas de nuestras abuelas

Mouse de chocolate y frambuesa

Surtido de helados



IVA incluido
Servicio de Pan 2,00 €