



	½ Ración	Ración
<b>De picar</b>		
<b>Jamón ibérico de bellota</b> De Juan Francisco Gil de Cespedosa de Tormes.	12,50	23,00
<b>Tabla de quesos artesanales locales</b> Pico Melero, Pata Mulo, Hircus y La Antigua.	9,50	18,00
<b>Surtido de ibéricos de bellota</b> Jamón de Juan Fco. Gil, chorizo y salchichón La Hoja de Carrasco y Lomo de Marcelino Ib.	9,50	18,00
<b>Tabla mixta de embutidos ib. y quesos locales</b> Una muestra de los ricos productos de la zona.	10,50	19,00
<b>Trío de lomo de Marcelino Ibéricos</b> Lomo curado con tripa, lomito y lomo curado sin tripa.	12,50	23,00
<b>Croquetas de farinato de Hergaheer</b> Con salsa rosa y polvo de chorizo.	8,50	16,00
<b>Filaspas de foie</b> Con coñac, sal Maldon y pan de cristal.	11,50	21,00
<b>Torreznos con salsa de patatas meneás</b> De cerdo ibérico con un toque local.		11,00
<b>Crema de berenjenas, “Baba ganush”</b> Para untar con hortalizas frescas y pan cracker.		13,00
<b>De cuchara</b>		
<b>Salmorejo tradicional</b> Con jamón ibérico y huevo cocido.		9,00
<b>Sopa Castellana</b> Con pan, jamón ibérico y huevo poché.		9,50
<b>Garbanzos pedrosillanos (MG) guisados con verduras</b> Legumbres locales guisadas con verduras y hortalizas de nuestro huerto		11,00
<b>Caballa ahumada, queso crema y ajo blanco</b> Con daditos de hinojo y manzana.		16,00
<b>Entrantes</b>		
<b>Ensalada de lentejas de la Armuña (IGP) y queso de Hinojosa</b> Con verduras al dente y aliño de yogurt y curry.		13,00
<b>Ensalada de trigo y pollo escabechado</b> Con verduras variadas de nuestro huerto.		15,00
<b>Ensalada César</b> Con pollo con kikos, bacon, anchoas, queso cabrales, picatostes y tomatitos.		15,00
<b>Huevos rotos con sobrasada ibérica</b> Huevos de gallinas felices “García Panero” con patatas panaderas.		15,00
<b>Pasta con papada ibérica y huevo poché</b> Una “Carbonara” a nuestro estilo.		16,00
<b>Del mar</b>		
<b>Ceviche de corvina con naranja y lima</b> Con polvo de chorizo.		19,00
<b>Bacalao a la riojana</b> Al estilo tradicional.		20,00
<b>Vieiras con maíz en texturas</b> Con un ligero velo de papada ibérica.		22,50
<b>De la tierra</b>		
<b>Solomillo de ternera charra</b> Con pimientos asados y salsa española.		21,50
<b>Tartar de costilla ib. curada de Marcelino Ibéricos</b> Con ensalada refrescante de hinojo y manzana.		17,00
<b>Tataki de solomillo ibérico con aliño de mostaza</b> Con melocotón salteado con un toque de vinagre de arroz.		21,00
<b>Gallina guisada al vino tinto del Castillo</b> A fuego lento y servida con verduritas.		19,00
<b>Magret de pato</b> Con boniato y salsa teriyaki.		19,00
<b>Brioche de carrilleras de cerdo ibérico</b> Con crema de piparras.		19,00
<b>Codillo de cerdo ibérico para dos personas</b> Servido con ensalada de repollo de la casa y patatas. <b>Tiempo de espera 25 mins.</b>		29,00
<b>Carré de lechazo Moralejo Selección</b> Con patatas fritas y salsa española.		23,00
<b>Pieza de Aberdeen Angus de Pagos de Izcala</b> El corte de Angus puede variar, consulta a nuestro equipo.		s/m
<b>Postres hechos en casa</b>		
<b>Cuajada de leche de oveja zamorana</b> Con nueces y miel.		7,00
<b>Croquetas de arroz con leche</b> Con helado de limón.		7,00
<b>Galleta caliente con pepitas de chocolate</b> <b>Tiempo de espera 10 mins.</b> Con interior de crema de chocolate y avellanas. Servida con helado de vainilla.		7,50
<b>Otros postres</b>		
<b>Tarrito de tres chocolates</b> Sin azúcar, apto para diabéticos.		7,00
<b>Bomba de yogurt y melocotón</b> Servido con una bola de helado.		7,00
<b>Surtido de helados</b>		6,50
<b>Fruta de temporada</b>		8,00

IVA incluido  
Servicio de Pan 1,80 €

## Menú Gastronómico 36,50 €

### Primero a elegir

Media ración de jamón ibérico de bellota  
De Juan Francisco Gil de Cespedosa de Tormes.

Ensalada de lentejas de la Armuña (IGP) y queso de Hinojosa  
Con verduras al dente y aliño de yogurt y curry.

Sopa castellana  
Con pan, virutas de jamón ib. y huevo poché.

Ensalada Cesar  
Con pollo empanado con kikos, bacon, anchoas, queso cabrales, picatostes y tomatitos.

Salmorejo tradicional  
Con jamón ibérico y huevo cocido.

### Segundo a elegir

Ceviche de corvina con naranja y lima  
Con polvo de chorizo.

Bacalao a la Riojana  
Al estilo tradicional.

Magret de pato  
Con boniato y salsa teriyaki.

Tataki de solomillo ibérico con aliño de mostaza  
Con con brotes frescos y AOVE.

Gallina guisada al vino tinto del Castillo  
A fuego lento, servida con verduras selectas.

### Postre a elegir

Cuajada de leche de oveja zamorana  
Con nueces y miel.

Bomba de yogurt y melocotón  
Servido con una bola de helado.

Tarrito de tres chocolates  
Sin azúcar, apto para diabéticos.

Copa de helado  
Helado de tu elección.