

para empezar

		1/2
Croquetas de la casa	10	
Tigres (tradicionales mejillones rellenos)	10	
Jamón de Jabugo	24	14
Cecina de vaca de Astorga	17	9
Pimientos rojos asados en leña de encina y servidos con sal de mar y aceite de oliva virgen	14	7
Nuestra menestra de verduras (selección de verduras de temporada cocidas “al dente” y ligeramente salteadas)	16	9
Berenjena rellena de su propia pulpa y jamón ibérico con ensalada de queso de cabra	13	
Verduras a la brasa con huevo de corral a baja temperatura y queso de cabra	12	
Tarrina de oreja de cerdo con tostas de mostaza, encurtidos, ensalada verde	10	
Pulpo a la brasa con patata chafada al romero y su alioli de pimentón	20	

de la casa de siempre

		1/2
Revuelto de hongos (boletus edulis) con cebolla confitada y foie	17	9
Alubias blancas viudas de la Vega de Saldaña (especialidad)	10	7
Alubias con hongos de temporada	16	9

ensaladas

		1/2
Ensalada clásica (con todo)	11	
Ensalada templada de manos y pies de cerdo con vinagreta agridulce de mostaza y sésamo	12	
Ensalada de langostinos con tartare de aguacate y foie	18	10
De bonito del norte embotado en casa con tomate y pimientos	12	7

foie de pato de Villamartín

		1/2
Foie grass al trapo (“au torchon”) con vinagreta suave de Jerez	16	9
Foie grass fresco a la plancha con sirope de Pedro Ximénez y sorbete ácido de frutas	24	
Caramelizado y acompañado de ensalada de queso de cabra	16	

arrocés

Marinero	12	
Butifarra con sepia	12	
Pichón de Tierra de Campos	15	

pescados

Merluza, rape, lubina, rodaballo, ... directos desde las lonjas cantábricas y cocinados de la forma más conveniente, a la brasa, a la plancha, al horno o en sartén

Merluza a la romana o a la brasa	22
Consulte oferta del día	25

carnes

Hechas en brasa de carbón de encina ecológico y aromatizadas con sarmiento de viñas viejas

Solomillo	24
Solomillo al foie con manzana y salsa de Oporto	27
Entrecot de novilla	22

Steak Tartare	24
---------------	----

Lechazo churro de Palencia (IPG Lechazo de Castilla y León)

Pincho de lechazo	17
Paletilla entreasada	26
Los jarretes de la paletilla con verduritas asadas	20

Cochinillos ibéricos de cría ecológica, alimentados con productos 100 % naturales y criados al aire libre

Asado a baja temperatura y dorado al horno, servido con la piel crujiente y chutney de frutas de temporada	24
--	----

Manitas de cerdo rellenas de cebolla trufada y setas de temporada	19
---	----

Guisos

Callos guisados con su jamón y chorizo	16
Pichones de Tierra de Campos en estofado clásico	22

Menú infantil (hasta 12 años)

Plato combinado, postre y bebida	12
----------------------------------	----

Postres para pedir al encargar la comida (requieren un tiempo de horno)

Bizcocho fluido de chocolate con helado de regaliz y gelatina de café	8
Tarta “tatin” de manzana reineta servida a la francesa, caliente y con crema agria	8

Los precios tienen el IVA incluido