

Típicos de la Casa

Calamares a la Ochava (Receta de 1969)
Croquetas caseras de jamón de bellota
Champiñones rellenos de gambas gratinados
Queso frito con reducción de naranja
Mousse de foie a las dos confituras
Salteado de setas, almejas y gambones

Entrantes

Pulpo brasa, puré de cachelos y pimentón
Ud. Chorizo criollo Artesano (A Coruña)
Papas a la antigua con huevos y jamón
Setas empanadas y alioli suave de piquillo
Mollejas de cordero
Boletus edulis con gulas
Gamba blanca de huelva
Pisto casero y huevos fritos
Piquillos rellenos de brandada bacalao
Jamón de bellota D.O.(120 gr)

Ensaladas

**Ensalada César con pechuga sweet chili
Cheddar y picatostes**

**Ensalada de pollo crujiente
con manzana y vinagreta mostaza miel**

**Tomate rosa de barbastro al toque
de albahaca y mozzarella de búfala**

**Asadillo de pimientos morrones y ventresca
de bonito extra**

**Templada de mezclum, balsámico, langostinos
y frutos secos**

Mixta de la casa (1pax)

Ensalada verde (1pax)

A leña y Carbón

Cochinillo D.O. segoviano asado a leña

Cuarto de cordero lechal D.O. (2 pax)

Solomillo de vaca nacional "pulido"

Pluma de bellota D.O.

Chuletillas de cordero lechal D.O

Lomo alto de ternera rosada (450gr)

Lomo bajo de ternera rosada (300gr)

Croca de ternera gallega fileteada

Chuletón Vaca de trabajo (2/3 pax)

Con guarnicion de papas y huevos fritos

Raza: Frisona

Edad: + de 5 años

Peso del animal: 600 kg aprox.

Periodo de maduración en cámara: min. 40 días

Otras Carnes

Rabo de toro al vino de misa con su capote

Taquitos de abanico bellota sobre puré de cachelos

Albóndigas caseras de solomillo de vaca

Escalopines ibéricos con salsa de almendras

Escalopines de solomillo de vaca con Champagne y champiñones

Conejo al ajillo al estilo de la abuela (2pax)

Salsas para carne:

Pimienta, roquefort, champagne, chimichurri

Pescados

Tacos de merluza de pintxo rebozados

Rodaballo al estragón y alcaparras

Bacalao andaluz sobre confitura de tomate

Rape relleno de boluetus y gambas con salsa de ciruelas e higos (sabor intenso)

Lomo de bacalao a la vizcaína

Niños ¡A Comer!

Pasta con tomate

Cinta de lomo y papas fritas

Finguers de pollo sweet chili

Burguer infantil (carne y queso)

Menú Infantil

Hamburguesa o finguers o pasta o cinta de lomo

Refresco, agua o batido de chocolate

Bola de helado o yogurt

Servicio de ludoteca con monitores incluido *

Información a Clientes

Servicio de pan

Agua mineral de 1 litro

Basicos refrescos

Vino de la casa y casera

Basicos cafés

* Fines de semana y festivos de 15:00 a 18:00 y sábados de 21:30 a 00:00

Postres Caseros

Torre Oreo (2 pax)

Coulant casero y helado de nata

Nutelloto (bizcocho, crema mascarpone y crema de cacao)

Bizcocho relleno de chocolate con helado de vainilla y chocolate caliente

Creps de nutella (40 cm)

Milhojas de crema con frutas del bosque

Sorbetes variados

Leche frita de la abuela Encarna

Flan de huevo

Copa de helados variados

Minigin

Disfruta de cualquiera de nuestras ginebras

"premium" y tómate un gintonic version mini

Sugerencia de la semana

Postre de la Abuela

Cada fin de semana nuestra cocina recuerda y prepara las recetas típicas que nuestra Abuela Angelita ha preparado durante los últimos 45 años, dándoles un toque de modernidad

Preguntanos!

te informaremos cual es la receta de hoy.