

Sugerencias

Para Compartir...

Tomate rosa de barbastro con aceite de albahaca y mozzarella de búfala	11,00€
Pisto casero de la huerta con huevos camperos	10,40€

Seguimos con...

Solomillo de vaca nacional "pulido" a la brasa	24,00€
Rabo de toro al vino de misa con su capote	18,25€

Para Terminar...

Brioche caramelizado y croqueta de vainilla	5,50€
Coulant casero de chocolate y cremoso de nata	5,50€

Típicos de la Casa

Calamares a la Ochava (Receta de 1969)	13,90€
Croquetas caseras de jamón de bellota	10,00€
Champiñones rellenos de gambas gratinados	12,50€
Queso frito con reducción de naranja	12,00€
Mousse de foie a las dos confituras	11,00€
Salteado de setas, almejas y gambones	11,80€

Entrantes para compartir

Oreja confitada y mahonesa de siracha	10,50€
Pulpo brasa, puré de cachelos y pimentón	19,25€
Ud. Chorizo criollo artesano (A Coruña)	4,00€
Papas a la antigua con huevos y jamón	12,60€
Setas empanadas y alioli suave de piquillo	12,50€
Mollejas de cordero	13,50€
Boletus edulis con gulas	17,50€
Gamba blanca de huelva	22,80€
Pisto casero y huevos fritos	10,40€
Piquillos rellenos de brandada bacalao	11,50€
Jamón de bellota D.O.(120 gr)	22,00€

Ensaladas

Ensalada César con pechuga sweet chili tacos de cheddar y picatostes	8,90€
Ensalada de pollo crujiente con manzana y vinagreta mostaza miel	8,90€
Tomate rosa de barbastro al toque de albahaca y mozzarella de búfala	11,00€
Asadillo de pimientos morrones y ventresca de bonito extra	14,25€
Templada de mezclum, balsámico, langostinos y frutos secos	10,90€
Mixta de la casa (1pax)	6,40€
Ensalada verde (1pax)	3,30€

Al horno de leña

Cochinillo D.O. segoviano asado a leña*	23,50€
Cuarto de cordero lechal D.O. (2 pax)*	47,50€

** se recomienda reservar con antelación*

A la brasa de carbón

Solomillo de vaca nacional "pulido"	24,00€
Pluma de bellota D.O.	19,50€
Chuletillas de cordero lechal D.O	23,50€
Lomo alto de ternera rosada (450gr)	23,50€
Lomo bajo de ternera rosada (300gr)	19,50€
Croca de ternera gallega fileteada	15,50€

Chuletón Vaca (2/3 pax) **49,50€**

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	18,25€
Taquitos de abanico bellota sobre puré de cachelos	13,50€
Albóndigas caseras de solomillo de vaca	13,50€
Escalopines ibéricos con salsa de almendras	14,50€
Escalopines de solomillo de vaca con Champagne y champiñones	17,50€
Conejo al ajillo al estilo de la abuela (2pax)	16,50€
Salsas para carne: Pimienta, roquefort, champagne, chimichurri	1,00€

Pescados

Tacos de merluza de pintxo rebozados	17,60€
Rodaballo al estragón y alcaparras	17,50€
Bacalao andaluza sobre confitura de tomate	17,50€
Rape relleno de boluetus y gambas con salsa de ciruelas e higos (sabor intenso)	17,80€
Lomo de bacalao a la vizcaína	17,00€

Niños ¡A Comer!

Pasta con tomate	7,50€
Cinta de lomo y papas fritas	7,50€
Finguers de pollo sweet chili	8,00€
Burguer infantil (carne y queso)	5,00€

Menú Infantil

Hamburguesa o finguers o pasta o cinta de lomo	13,50€
Refresco, agua o batido de chocolate	
Bola de helado o yogurt	
Servicio de ludoteca con monitores incluido *	

Información a Clientes

Servicio de pan	1,75€
Agua mineral de 1 litro	2,75€
Basicos refrescos	2,75€
Vino de la casa y casera	7,50€
Basicos cafés	1,75€

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

Postres Caseros

Brioche caramelizado y croqueta de vainilla	5,50€
Torre Oreo (2 pax)	7,25€
Coulant casero y helado de nata	5,50€
Tarta casera de queso al horno de leña	5,50€
Bizcocho relleno de chocolate con helado de vainilla y chocolate caliente	5,25€
Creps de nutella (40 cm)	6,25€
Milhojas de crema con frutas del bosque	5,50€
Sorbetes variados	4,50€
Leche frita de la abuela Encarna	4,50€
Flan de huevo	3,80€
Copa de helados variados	4,25€

Minigin

Disfruta de cualquiera de nuestras ginebras "premium" y tómate un gintonic version mini	4,75€
---	-------

Sugerencia de la semana

Postre de la Abuela

5,50

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.