Sugerencias

Para Compartir…

Tomate rosa de barbastro con pepino de la huerta y jamon ibérico	12,00€
Mejillones gordos de la ría de Arousa al limón o con ajo y perejil	9,00€

Seguimos con…

Chuletón vaca de trabajo, madurado (2/3 pax)	47,50€
Rodaballo al toque de estragon y alcaparras	17,50€

Para Terminar…

Crep, casero y recien hecho, de Nutella	6,00€

Típicos de la Casa

Calamares a la Ochava (Receta de 1969)	13,25€
Croquetas caseras de jamón de bellota	9,90€
Champiñones rellenos de gambas gratinados	12,50€
Queso frito con reducción de naranja	11,50€
Mousse de foie a las dos confituras	11,00€
Salteado de setas, almejas y gambones	11,20€

Entrantes

Pulpo brasa, puré de cachelos y pimentón	18,50€
Papas a la antigua con huevos y jamón	12,60€
Setas empanadas y alioli suave de piquillo	12,00€
Mollejas de cordero	12,50€
Boletus edulis con gulas	15,50€
Gamba blanca de huelva	21,80€
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 Cheddar y picatostes	8,00€
Asadillo de pimientos morrones y ventresca de bonito extra	13,50€
Templada de mezclum, balsámico, langostinos y frutos secos	10,90€
Asadillo de pimientos morrones	10,90€
Mixta de la casa (1pax)	6,40€
Ensalada verde (1pax)	3,30€

A leña y Carbón

Cochinillo D.O. segoviano asado a leña	23,50€
Cuarto de cordero lechal D.O. (2 pax)	47,50€
Solomillo de vaca nacional	23,50€
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 de trabajo (2/3 pax) 47,50€

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	17,50€
Taquitos de abaníco bellota sobre puré de cachelos	13,50€
Escalopines ibéricos con salsa de almendras	13,50€
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	17,80€
Lomo de bacalao a la vizcaína	17,00€

Niños ¡A Comer!

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

Menú Infantil

Hamburguesa o finguers o pasta	9,00€
Refresco o batido de chocolate	
Bola de helado o yogurt	

Información a Clientes

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

Postres Caseros

Torre Oreo (2 pax)	7,00€
Coulant casero y helado de nata	5,50€
Bizcocho relleno de chocolate con helado de vainilla y chocolate caliente	5,25€
Creps de nutella (40 cm)	6,00€
Milhojas de crema con frutas del bosque	5,00€
Creps rellenos de helado al gusto	4,75€
Sorbetes variados	4,25€
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.