

para empezar

		1/2
Croquetas de la casa	10	
Tigres (tradicionales mejillones rellenos)	12	7
Cecina de vaca de Astorga	16	9
Pimientos rojos asados en leña de encina y servidos con sal de mar y aceite de oliva virgen	15	9
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	14	
Verduras a la brasa con huevo de corral a baja temperatura y queso de cabra	14	
Tarrina de oreja de cerdo con tostas de mostaza, encurtidos, ensalada verde	14	8
Pulpo a la brasa con patata chafada al romero y su alioli de pimentón	21	

de la casa de siempre

		1/2
Revuelto de hongos (boletus edulis) con cebolla confitada y foie	18	10
Alubias blancas viudas de la Vega de Saldaña (especialidad)	14	8
Alubias con hongos de temporada	16	9

ensaladas

		1/2
Ensalada templada de manos y pies de cerdo con vinagreta agridulce de mostaza y sésamo	14	
Ensalada de langostinos con tartare de aguacate y foie	18	10
De bonito del norte embotado en casa con tomate y pimientos	16	9

foie de pato hecho en casa con hígados de Villamartín

		1/2
Foie grass al trapo (“au torchon”) con vinagreta suave de Jerez	18	11
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	

Los precios tienen el IVA incluido

pescados

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	24
Consulte oferta del día	26

carnes

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

Solomillo	26
Solomillo al foie con manzana y salsa de Oporto	28
Entrecot de novilla	22

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

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

Pincho de lechazo	18
Paletilla entreasada	26
Los jarretes de la paletilla con verduritas asadas	22

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	26
---	-----------

Guisos

Callos guisados con su jamón y chorizo	18
Pichones de Tierra de Campos en estofado clásico	26

Menú infantil (hasta 12 años)

Plato combinado, postre y bebida	14
---	-----------

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