











Menú de la Carta: 35€ Elige Primero, Segundo*, Postre Agua y Vino incluidos

* Con Foie o Paletilla o Solomillo 40€ - Vino: Señorío de Bocos o Corpus del Muni o Figueroa

A Modo de Picoteo Appetizers

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico   	8,00 €
Homemade Fried Croquettes with Spanish Ham	
Anchoas de Santoña (unidad) 	2,00 €
Anchovies from Santoña (price for piece)	
Mollejitas de Lechal <i>salteadas con Setas</i>	17,50 €
Sautéed Lamb Sweetbreads with Mushrooms	
Pulpo a la Gallega 	18,00 €
Galician Octopus	
Foie Micuit Caramelizado <i>con Escabeche de Frutos Rojos</i>	22,00 €
Foie mi-cuit with Pickled Caramelized Red Fruits	
Surtido de Ibéricos <i>con Pan Tomate</i> 	16,00 €
Choice of Iberian Cold Cut with Tomato Bread	
Foie Fresco a la plancha <i>con Piña Caramelizada</i>  	18,00 €
Grilled Foie Gras with Caramelized Pineapple	
Jamón Ibérico de Bellota <i>D.O Dehesa de Extremadura</i>	20,00 €
Spanish Ham DO Dehesa de Extremadura	
Almejas al Ajillo con Gambas  	20,00 €
Clams with Garlic Prawns	



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Revueltos y Huevos Scrambled Eggs

Revuelto de Ajetes y Gambas  9,00 €
Scrambled Eggs with Garlic and Prawns

Huevos Estrellados con Jamón Ibérico 8,00 €
Scrambled Eggs with Ham

Verduras y Ensaladas Salads

Ensalada Mixta con Queso de Cabra y Vinagre de Modena9,00 €
Mixed Salad with Goat Cheese and Balsamic Vinegar

Fritura de Verduras Tiernas en Tempura  9,00 €
Tender Salad Fried Tempura Style

Corazones Tiernos de Alcachofas con Dados de Foie10,00 €
Artichokes Tender Hearts with Foie

Ensalada de Tomate Kumato
con Cebolleta Tierna y Atún en Escabeche Casero10,00 €
Kumato Tomato Salad with Onion and Homemade Pickled Tuna

Corazones Tiernos de Alcachofas
con Almejas en Salsa Verde  10,00 €
Tender Hearts of Artichokes with Clams in Green Sauce

Trigueros con Lascas de Jamón y Huevo Frito 11,00 €
Asparagus with Slices of Ham and Fried Egg

Habitas Baby con Jamón y Huevo Frito 11,00 €
Broad Bean with Ham and Fried Egg

Salteado de Setas con Ajetes y Gulas 9,50 €
Sauteed Mushrooms with Garlic and Guides



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Menú de la Carta: 35€

Elige Primero, Segundo*, Postre (Agua y Vino incluidos)

* Con Foie o Paletilla o Solomillo 40€ - Vino: Señorío de Bocos o Corpus del Muni o Figueroa

De Cuchara Spoon

Sopa de Marisco y Pescado   9,00 €
Fish and Seafood Soup



Sopa de Cocido.....6,00 €
Goulash Soup

De la Mar Fish

Bacalao Confitado *con Confitura de Tomate* 18,00 €
Cod Fish with Tomato Jam

Cocochas de Bacalao *Rebozadas o al Pilpil* 18,00 €
Cod Cheeks (breaded or pilpil)

Merluza en Salsa Verde  19,00 €
Hake in Green Sauce

Arroz con Bogavante *(mínimo para dos personas)*  18,00 €
Rice with Lobster (minimum for two)

Lubina a la Espalda con Gambas  17,00 €
Sea Bass with Prawns

Atún Rojo con Verduras a la Parrilla 20,00 €
Red Tuna Fish with Grilled Vegetables



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DÍOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Menú de la Carta: 35€

Elige Primero, Segundo*, Postre (Agua y Vino incluidos)

* Con Foie o Paletilla o Solomillo 40€ - Vino: Señorío de Bocos o Corpus del Muni o Figueroa

De la Tierra Meat

Solomillo de Buey

(opcional Salsa a la Pimienta o Cabrales).....20,00 €

Fillet of Beef (optional Pepper Sauce or Cabrales Cheese Sauce)

Entrecot de Ternera a la Parrilla.....18,00 €

Grilled Sirloin of Steak

Chuletillas de Lechal *a la sartén con Ajos*.....16,00 €

Sauteed Lamb Chops with Garlic

Preso Ibérica con Queso de Cabra a la Parrilla12,00 €

Sauteed Pork with Grilled Goat Cheese

Paletilla de Lechal *asada a Baja Temperatura*18,00 €

Shoulder of Lamb Roasted at Low Temperature

Magret de Pato a la Naranja14,00 €

Duck Breast Orange Flavour

Cochifrito.....18,00 €

Fried Pork

Perdiz a la Toledana17,00 €

Sauteed Partridge Toledo Style



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Menú de la Carta: 35€

Elige Primero, Segundo*, Postre (Agua y Vino incluidos)

* Con Foie o Paletilla o Solomillo 40€ - Vino: Señorío de Bocos o Corpus del Muni o Figueroa

Postres Dessert

4,50 €

Tarta Casera de Queso con Frutos Rojos

Homemade Cheese Cake with Berries

Brownie de Chocolate y Nueces *con Helado de Vainilla*

Chocolate and Walnut Brownie with Vanilla Ice Cream

Copita de Chocolate Blanco *con Frutas Silvestres*

Glass of White Chocolate with Wild Fruits

Tarta de Tiramisú Casero

Homemade Tiramisú Cake

Tocino de Cielo

Cremé Caramel

Sorbete de Limón

Lemon Sorbet

Helados *Ice Cream*

Yogurt Griego *Greek Yogurt*

Turrón *Nougat*

Vainilla *Vainille*

Chocolate *Chocolate*

Leche Merengada *Meringue*

Mora *Blackberry*