

## Menú de la Carta: 40€ elige Primero, Segundo, Postre *Agua y Vino incluidos* Señorío de Bocos o Corpus del Muni)

### A Modo de Picoteo Appetizers

**Surtido de Ibérico de bellota DO Dehesa de Extremadura** .....19,00€  
Mixed spanish cold cuts

**Jamón Ibérico de Bellota D.O Dehesa de Extremadura**.....20,00€  
Spanish Ham DO Dehesa de Extremadura

**Anchoas de Santoña (unidad)**  .....2,00€  
Anchovies from Santoña (price for piece)

**Croquetas Caseras de Jamón Ibérico**    .....10,00€  
Homemade Croquettes with Spanish Ham

**Foie Mi-cuit caramelizado con Escabeche de Frutos Rojos** .....22,00€  
Caramelized Mi-cuit foie with Pickled Red Fruits

**Foie fresco a la plancha** .....20,00€  
Grilled fresh Foie Gras

**Mollejitas con foie** .....20,00€  
Lamb Sweetbreads with Foie Gras

**Mollejitas de Lechal salteadas con Setas** .....19,00€  
Sautéed Lamb Sweetbreads sauteed with Mushrooms



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



E-X  
DÍOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

**Pulpo a la Gallega** 🐙 Galician Octopus .....18,00€

**Pulpo a la parrilla con Patatas al Mortero** 🐙 .....18,00€

Galician Octopus with Mortar Potatoes

**Almejas a la Marinera** 🐚🌾 Clams 'marinera' style .....20,00€

**Cazuela de Pulpo con Almejas al Ajillo** 🐙🌾 .....20,00€

Octopus Casserole with Clams with Garlic

**Langostinos Tigre cocidos con agua de mar** 🦞 .....22,00€

Tiger prawns cooked with sea water

## Revueltos y Huevos Scrambled Eggs

**Revuelto de Setas y Gambas** 🐚🥚 .....11,00€

Scrambled Eggs with Mushrooms and Prawns

**Revuelto de Habitas y Jamón Ibérico** 🐚🥚 .....11,00€

Scrambled Eggs with Mushrooms and Spanish Ham

**Huevos Estrellados con Jamón Ibérico** 🥚 .....10,00€

Scrambled Eggs with Ham



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



E-X  
DÍOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

# Verduras y Ensaladas Salads

**Ensalada de Tomate Kumato, Cebolleta Tierna y Atún en Escabeche Casero**.....12,00€  
Kumato Tomato Salad with Onion and Homemade Pickled Tuna

**Ensalada de Pimientos Asados con Ventresca**  .....9,00€  
Sauteed Mushrooms with Garlic and Guides

**Ensalada de Perdiz en escabeche tibio**.....10,00€  
Partridge salad in warm pickle

**Ensalada Mixta con Queso de Cabra**  .....8,00€  
Mixed Salad with Goat Cheese

**Espárragos cojonudos con Aceite Picual** .....10,00€  
White Asparagus with Extra Virgen Olive Oil

**Habitas salteadas con Jamón acompañadas de Huevo**  .....10,00€  
Habitas Mushrooms sauteed with Ham and Fried Egg

**Trigueros en tempura con reducción de Modena y lascas de Jamón**   .....10,00€  
Tempura of Asparagus with Slices of Ham and Modena Vinegar

**Corazones Tiernos de Alcachofas con Dados de Foie**.....14,00€  
Tender Hearts of Artichokes with Foie Gras

**Corazones Tiernos de Alcachofas napadas con Queso Roquefort**   .....12,00€  
Tender hearts of Artichokes with Roquefort cheese

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

**Parrillada de Verduras con Ajitos fritos**.....12,00€  
Grilled vegetables with fried garlic



# Sopas y Arroces

## Spoon and Rice

**Sopa de Cocido**  .....8,00€  
Goulash Soup

**Sopa Castellana**  .....9,00€  
Garlic soup

**Sopa Cantabra de Marisco**   .....9,00€  
Seafood soup

**Arroz con Bogavante**  (mínimo 2 pax).....19,00€  
Rice with lobster (2 people min.)

**Arroz con Carabineros y Calamares**   (mínimo 2 pax).....21,00€  
Rice with Carabineros and Suid (2 people min.)



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

# Pescado Fish

**Calamar de anzuelo a la Parrilla con Ali-Oli**  .....16,00€  
Grilled Squid with Ali-Oli Sauce

**Atún Rojo con Verduritas a la Parrilla con Aceite Trufado y Vinagreta de Sésamo**  .....20,00€  
Red Tuna with Grilled Vegetables with Truffled Oil and Sesame Vinaigrette

**Bacalao a la parrilla con Vinagreta de Tomate Tibio**  .....20,00€  
Grilled Cod Fish with Warm Tomato Vinaigrette

**Medallón de Merluza de pincho con Gambas al Ajillo**   .....18,00€  
Medallion of Hake with Garlic Prawns

**Merluza de pincho a la Vasca**   .....18,00€  
Stewed Hake Basque Style

**Lubina a la Espalda con refrito de Ajos**  .....19,00€  
Sea bass with Garlic rehash

**Dorada a la plancha con Crema de Ajetes**   .....19,00€  
Gilthead bream with Garlic

**Cocotxas de Bacalo al Pil-pil**  .....20,00€  
Cod Cheeks Pil-pil sauce

**Cocotxas de Bacalo a la madrilená**   .....20,00€  
Cod Cheeks Madrid Style



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS




MOLUSCOS



ALTRAMUCES

# Carne Meat

**Tournedós de Solomillo de Ternera con Foie, lascas de Jamón y reducción de P.X.**  .....24,00€  
Tournedó of Beef Tenderloin with Foie, Ham flakes and reduction of P.X.

**Solomillo de Ternera** .....21,00€  
Beef tenderloin

**Chuletón de Ternera Gallega**.....38,00€  
Grilled Sirloin of Steak

**Entrecot de Ternera a la Parrilla**.....19,00€  
Grilled Sirloin of Steak

**Chuletilas de Lechal fritas en sartén con ajitos**.....17,00€  
Sauteed Lamb Chops with Garlic

**Paletilla de Lechal**  .....20,00€  
Shoulder of Lamb Roasted

**Presal Ibérica a la sartén con Ajitos fritos** .....15,00€  
Sauteed Pork with fried Garlic

**Perdiz en escabeche**.....18,00€  
Pickled partridge



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

# Postres Dessert

4,50 €

**Flan de Huevo** 

Egg Flan

**Tarta de Queso**  

Cheese Cake

**Brownie de Chocolate y Nueces** *con Helado de Vanilla*  

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

**Coulant de Chocolate**  

Chocolate Coulant

**Sorbete Variado**  

Sorbet

**Helados Variado**  

Ice Cream



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES





