

















De picar

	½ Ración	Ración
Jamón ibérico de bellota De Juan Francisco Gil de Cespedosa de Tormes.	12,00	22,00
Tabla de quesos artesanales locales    Pico Melero, Pata Mulo, Hircus y La Antigua.	9,00	17,00
Surtido de ibéricos de bellota Jamón de Juan Fco. Gil, chorizo y salchichón La Hoja de Carrasco y Lomo de Marcelino Ib.	9,00	17,00
Tabla mixta de embutidos ib. y quesos locales    Una muestra de los ricos productos de la zona.	10,00	18,00
Trío de lomo de Marcelino Ibéricos y La Hoja de Carrasco Lomo curado con tripa, lomito y lomo curado sin tripa.	12,00	22,00
Croquetas de cocido    Con salsa rosa y polvo de chorizo.	8,00	15,00
Filaspas de foie   Con coñac, sal Maldon y pan de cristal.	11,00	20,00

De cuchara

Consomé con raviolis de codorniz    Caldo de carne de ternera y falsos raviolis elaborados con tocino ibérico.		11,00
Crema de boletus con huevo poché      Con jeta ib. crujiente y aceite de trufa.		14,00
Lentejas de la Armuña (IGP) estofadas  Con puerros confitados en AOVE a baja temperatura.		11,00
Menestra de verduras con jamón ibérico crujiente  Elaborada con caldo de jamón ib. y crema de patata.		12,00
Garbanzos Pedrosillanos (MG) con crestas de gallo y niscalos   Guisados al estilo tradicional.		12,00
Sopa castellana   Con pan, virutas de jamón ib. y huevo poché.		9,00



























Entrantes

Alcachofas en conserva con foie y yema de huevo de gallinas felices  Alcachofas en conserva al natural.		14,00
Gnocchi de patatas <i>mencás</i>   Con papada ib. crujiente de La Hoja de Carrasco.		12,00
Huevos encofrados con papada ibérica de La Hoja de Carrasco   Con patatas panadera de toda la vida.		15,00
Saquitos de farinato de Hergaher con crema de calabaza   Saquitos de masa wonton y salsa de huevo frito.		12,00
Ensalada templada de tomate y queso de Hinojosa    Tomates confitados con queso empanado y macerado en aceite de tomillo.		12,00
Ensalada <i>César</i>     Con pollo empanado con kikis, bacon, anchoas, queso cabrales, picatostes y tomates.		14,00



















Del mar

Lubina a la espalda y patatas panadera  Al horno con refrito de ajo, limón y guindilla.		18,50
Trucha guisada con Sauvignon Blanc de la finca    Guisada con cebolla y jamón ibérico.		16,00
Bacalao con pil-pil de hongos  Con crema de patata y boletus confitados.		20,00

De la tierra

Solomillo de ternera charra   Con patatas fritas con mantequilla y ajo.		20,50
Tartar de costilla ib. curada de Marcelino Ibéricos     Con ensalda refrescante de hinojo y manzana.		16,00
Lasaña de gallina en pepitoria      Pepitoria tradicional con polvo de almendras. Tiempo de espera 25 mins.		18,00
Lomo de ciervo con crema de calabaza y castañas     A la plancha y acabado al horno con patatas fritas con mantequilla y ajo.		24,00
Confit de pato a la naranja   Con chips de tubérculos.		18,00
Carrilleras de cerdo ib. con puré de garbanzos pedrosillanos (MG)   Guisadas con vino tinto de la finca y garbanzo crujiente.		16,00
Codillo de cerdo ibérico para dos personas   Servido con ensalada de repollo de la casa y patatas. Tiempo de espera 25 mins.		28,00
Carré de lechazo Moralejo Selección   Con patatas panadera y salsa española.		22,00
Carpaccio de presa ibérica con galmesano    Con parmesano gallego, vinagreta de soja, limón y AOVE Sucus		19,00
Pieza de Aberdeen Angus de Pagos de Izcala		s/m

Postres hechos en casa

Cuajada de leche de oveja zamorana   Con nueces y miel.		6,50
Tarta de obleas de Pan de Ángel      Con crema de chocolate y avellanas. Servida con una bola de helado.		6,50
Otros postres		
Tronco de chocolate y nata     Con base de bizcocho de zanahoria.		6,50
Bizcocho Madeleine con mouse de yema y caramelo     Servido con una bola de helado.		6,50
Surtido de helados    		6,00
Fruta de temporada		7,00