

# MENÚ

## ENSALADAS

- De ventresca puerro y pimiento 17,00 €
- Ibérica 18,00 € 
- De pulpo a la mostaza con aceite de pimentón, patata y tomate concasse 20,00 € 
- De langostinos, fruta de temporada, pasas y piñones Con vinagreta de Pedro Ximénez y salsa rosa 22,00 € 
- De perdiz escabechada 17,50 € 

## ENTRANTES

- Jamón ibérico al corte 22,50 €
- Cecina de buey con lascas de foie 24,00 €
- Variedad de revueltos 12,00 €  
- Canelón de setas y jamón ibérico 13,00 €  
- Menestra palentina de verduras naturales 15,00 € 
- Verduras de temporada a la plancha 12,50 €  
- Variedad de croquetas caseras 10,00 €     

## POSTRES

- Tarta casera de queso al horno 5,50 €  
- Tarta tres chocolates 6,50 €  
- Helados de autor 6,50 €
  - Tropical
  - Vainilla-toffee
  - Yogur con mango y maracuyá
- Copa de tiramisú 6,50 €   

## PESCADOS

- Rape \* 25,00 € 
- Rodaballo \* 25,00 € 
- Merluza\* 20,00 € 
- Bacalao\* 21,00 € 
- \*con diferentes elaboraciones. Consultenlos
- Brocheta de rape a los cítricos 15,00 €     
- Canelón de rape y langostinos 15,50 €    

## CARNES

- Entrecot de ternera 22,00 €
- Solomillo de vaca 25,00 €
- Albondiguitas de secreto y jamón ibérico 12,00 €  
- Chuletillas de lechazo churro a la plancha 24,00 €
- Canelón de carrillera de ternera 12,50 €  
- Lechazo asado por encargo ¼ 48,00 €

