






















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   22,00 €
- ▶ Cecina de buey con lascas de foie   24,00 €
- ▶ Variedad de revueltos    12,00€
- ▶ Canelón de setas y jamón ibérico  12,50 €
- ▶ 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    5,50 €
- ▶ Cremoso de frutos rojos   5,50 €
- ▶ Copa de tiramisú    5,50 €

PESCADOS

- ▶ Rape marinera*     24,00 €
- ▶ Rodaballo*  24,00 €
- ▶ Merluza*  19,00 €
- ▶ Bacalao*  **con diferentes elaboraciones. Consúltenos* 21,00 €
- ▶ Delicias de marisco al azafrán     12,00 €
- ▶ Canelón de rape y langostinos     15,00 €

CARNES

- ▶ Entrecot de ternera 20,00 €
- ▶ Solomillo de vaca 23,00 €
- ▶ Albondiguillas de secreto y jamón ibérico   12,00 €
- ▶ Chuletillas de lechazo churro a la plancha 22,00 €
- ▶ Canelón de carrillera de ternera   12,00 €
- ▶ Lechazo asado por encargo ¼ 46,00 €

