

## *entretenimientos*

CHORIZO CASERO CURADO DE MI PUEBLO 12

JAMÓN IBÉRICO (100 grs.) 18

CROQUETAS DEL COCIDO (6 UNIDADES) 10

QUESO CREMOSO TRUFADO Y ACEITE DE MIEL 10

MEJILLONES DE ROCA CON VERMOUT ROJO 8

## *carta*

ANCHOAS DE SANTOÑA Y PIMIENTOS ASADOS EN CASA 12

PURRUSALDA EN TEXTURAS CON LÁMINAS DE BACALAO 14

ENSALADA DE CODORNICES EN ESCABECHE Y AGUACATE 12

MENESTRA DE TEMPORADA 12

HONGOS SALTEADOS CON CORTEZAS CRUJIENTES 15

MILHOJA DE FOIE CON MANZANA ÁCIDA Y MANGO 14

HUEVO OTOÑAL CON ENSALADA LÍQUIDA Y VELO DE PANCETA 10

ARROZ MELOSO CON SETAS DE TEMPORADA Y BOLETUS 14,50

SOPA CASTELLANA EVOLUCIONADA 10

GARBANZOS DE FUENTESAUICO SALTEADOS CON BOLETUS AL AJOARRIERO 10

POTAJE DE ALUBIAS CANELA CON MATANZA 10

CARABINEROS A LA PLANCHA CON ESCAMAS DE SAL (2 UNIDADES) 20

COCOCHAS DE BACALAO 17

RAPE AL HORNO CON TALLARINES DE CALAMAR 20

BACALAO CONFITADO CON VERDURITAS Y CALDO DE GARBANZOS 18

TORO ATÚN 22

MERLUZA FRITA AL ESTILO DE LA ABUELA 18

SOLOMILLO DE SORIA CON FOIE Y GRATTEN DE QUESO 20

PICHÓN DE BRESSE CON CANELÓN DE VERDURAS 24

PALETILLA DE LECHAL DESHUESADA CON PANADERA Y BROTES TIERNOS 20

LOMO DE CIERVO CON REMOLACHA Y SALSA DE PACHARÁN 18

GUIISO DE CALLOS DE TERNERA 18

RAVIOLI DE RABO DE TORO CON VERDURAS DE SU JUGO 18