

ENTRANTES

	Tapa / Ración
Baos de cochinita pibil con queso fundido y guacamole	6 - 9 €
Patatas bravas con auténtica salsa casera	4 - 7,5 €
Ensaladilla de langostinos con chips crujientes	5,5 - 9 €
Rabas de calamar con alioli negro	6 - 11,5 €
Cecina de León con virutas de foie	6,5 - 12,5 €
Morcilla artesana de Burgos con pimientos asados al horno	6 - 11,5 €
Croquetas caseras variadas: jamón y negras de chipirones (4 y 8 unid)	5 - 9,5 €
Jamón ibérico de cebo de Guijuelo	21 €
Ración de queso de leche de oveja	6 - 12 €
Tabla de quesos con frutos secos y frutas	18 €
Palomitas de pollo con salsa de miel y mostaza antigua	5 - 9 €
Boquerones a la madrileña con chips de yuca y boniato	6 - 11,5 €
Huevos rotos con patatas panadera, aceite de trufa negra y paleta ibérica	6 - 11,5 €
Habitas con ajetes, foie a la plancha y reducción de Oporto	14,5 €

ENSALADAS, PASTA, VERDURAS

Tomate de huertas españolas de temporada y ventresca	12,9 €
Ensalada de rulo cabra con vinagreta de miel Ensalada de cecina y mango	11 €
Pasta fresca rellena del día (preguntar al camarero por novedades)	11,5 €
Ensalada de pimientos asados con bacalao ahumado	12,5 €

PLATOS PRINCIPALES

Hamburguesa de ternera gallega a la parrilla	10,9 €
Pimientos del piquillo con rellenos variados de temporada	11,5 €
Albóndigas de rabo de toro guisadas a la antigua	13,5 €
Entrecot de vaca vieja gallega a la parrilla con cremoso patatas y pimientos de Padrón	16,5 €
Wok de pollo con verduras salteadas (también con solomillo de ibérico)	12 €
Chipirones a la plancha con ajoaceite y ensalada	13,5 €
Costillas asadas a baja temperatura	14,5 €
Contramuslos marinados a la parrilla	11,5 €