

MENÚ DEL DÍA

1^{os} Platos

Puding de Cabracho.

Ensalada Mixta.

Ensaladilla rusa.

Guiso del Día.

Sopa de Pescado.

Hojaldre de Setas y Queso.

2^{os} Platos

Revuelto de Bacalao, pimientos dulces y ajetes.

Bocartes a la Cazuela.

Albóndigas de Bacalao.

Albóndigas de solomillo y foie en salsa roja

Huevos Rotos con Foie.

Carrileras de ternera al vino tinto.

Postres Caseros, Bebida, Pan y Café

P.V.P 19.00€. I.V.A. incluido

PICOTEO Y ENTRANTES

Euros

| | |
|---|--------------|
| Jamón Ibérico. | 23.50 |
| Lomo Ibérico. | 16.50 |
| Ensaladilla Rusa especial. | 12.00 |
| Puding de Cabracho. | 9.00 |
| Rabas de Calamar. | 10,50 |
| Croquetas Caseras. | 8,50 |
| Almejas a la Marinera. | 21.00 |
| Pulpo a la Gallega. | 16.00 |
| Changurro al Horno. | 23,00 |
| Albóndigas de Bacalao. | 12,00 |
| Albóndigas de Solomillo y Foie en salsa roja. | 15.00 |
| Revuelto de Bacalao, Pimiento Dulce y Ajetes. | 10.50 |
| Hojaldre Relleno de Setas y Queso. | 10.50 |
| Alcachofas Encebolladas con Foie al Pedro Ximenez. | 15.00 |
| Huevos Rotos con Foie. | 11,00 |
| Callos Caseros. | 11.00 |

I.V.A. incluido

ENSALADAS

| | Euros |
|--|--------------|
| Ensalada de Ventresca, Pimiento Dulce y Tomatitos. | 12.00 |
| Ensalada Mixta. | 9.50 |
| Ensalada de Foie, Jamón de Pato, Queso de cabra, Uvas pasas y emulsión de Manzana y Miel sobre Pimientos templados. | 14.00 |

ARROCES Y GUISOS

| | |
|---|--------------|
| Arroz negro con Cachón (Temporada). | 15.00 |
| Arroz con Bogavante. | 16.00 |
| Arroz con almejas y Calamar. | 16.00 |
| <small>(Tiempo de elaboración de los arroces 20-25 minutos, Mínimo 2 personas</small> | |
| Rissoto de Changurro y Calamar. | 13.00 |
| Sopa de Pescado. | 11.00 |
| Judiones de la granja con chorizo. | 11.00 |
| Guiso del día. | |

I.V.A. incluido

PESCADOS

| | Euros |
|--|--------------|
| Merluza a la Romana. | 22,00 |
| Lomos de Merluza con Almejas y Gambas. | 25.00 |
| Cocochas de Merluza. | 24.00 |
| Bacalao a la Vizcaína. | 19.50 |
| Bocartes Rebozados o al Ajillo. | 13.00 |
| Tartar de Atún rojo. | 17.50 |
| Cachón encebollado (temporada). | 18.00 |

CARNES

| | |
|---------------------------------------|------------|
| Chuletón de Vaca Tudanca. | kilo 34.50 |
| Solomillo a la Plancha. | 20.50 |
| Solomillo al Queso. | 22.50 |
| Solomillo a la pimienta roja. | 23.00 |
| Escalopines de Solomillo Rebozados. | 18.00 |
| Mollejas de Lechazo. | 17.50 |
| Carrilleras de Ternera al vino tinto. | 14.00 |

I.V.A. incluido