

PARA DEGUSTAR / FOR TASTE

Jamón D.O.C. Los Pedroches 100 x 100 raza Ibérica y 100 x 100 Bellota
Iberian cured ham

DE CUCHARA / HOMEMADE STEW DISHES

Patatas a la Riojana / Stewed potatoes Rioja style

Pochas con chorizo y panceta

White stewed beans garnished with chorizo and other pork sausages

Garbanzos con gambón y espinacas

Chick peas with shrimps and spinach

ENTRANTES / STARTERS

Croquetas de la abuela / Homemade croquettes «Grandmother's style»

Alcachofas fritas con langostinos y jamón

Crispy artichokes with prawns and ham

Pulpo asado con patata y pimentón de La Vera

Grilled octopus with potatoes and paprika

Ensalada templada de perdiz, escarola y granada

Red quail salad with granadine

Ensalada de brotes con pera asada, arándano deshidratado, nuez y crema de gorgonzola con balsámico Reserva 10 años

Sprout salad with baked pear, walnut, dried cranberry and gorgonzola cheese with Reserve 10 years balsamic oil

Espárragos D.O.C. con espuma suave de hongos y trufa

White asparagus D.O.C with mushroom and truffle

Menestra de verduras de temporada / Natural vegetables stewed

Timbal de bacalao en texturas con naranja y pimientos

Cod timbale in textures with orange and peppers

Milhoja templada de foie y manzana con frambuesas

Millefeuille of foie grass with apple and raspberry sauce

PESCADOS / FISH

Chipirón plancha con camita de cebolla y aceite de ajo

Grilled squid on a onion's bed dressed with garlic oil

Merluza con verduras cocidas en bambu

Bamboo steam hake with vegetables

Lomo de bacalao confitado con ajada de caldo de su piel

Cod loin confit with broth of its own skin

Lubina asada con suave refrito de ajos frescos y tomate

Roasted seabass with fresh fried garlic and tomato

CARNES / MEAT

Rabo de ternera al vino tinto con panaderas

Oxtail braised in red wine with baked potatoes

Chuletillas de cordero lechal con patatas y pimientos

Baby Lamb chops with french fries and peppers

Cordero asado a la manera tradicional con patatas

Roasted lamb traditional style

Chuletón de vaca gallega con guarnición (1 kg.)

Galician aged beef steak cooked at charcoal with potatoes and red peppers (1 kg)

Cochinillo asado con panaderas / Suckling pig

Solomillo a la parrilla al oporto con foie

Galician sirloin with fresh foie grass and port sauce

Lomo de ciervo con salsa de cebolla tostada, puré de castaña y crumble de avellana

Deer loin with toasted onion sauce and hazelnut crumble

Costilla de vaca 36h con toffe picante de gochu-jang

Cow's rib at low temperature with spicy toffe

Manita de cerdo rellena de hongos y trufa con parmentier de patata

Pork's trotters with mushroom and potato parmentier

**Todos nuestros asados se elaboran con brasa de carbón de encina*

**Our roasted dishes are all cooked in an oak charcoal*

POSTRES / DESSERTS

Tarta de queso con salsa de cereza

Cheesecake with cherry sauce

Coulant de chocolate con helado de galleta

Chocolate Coulant with cookie's ice cream

Torrija brioche horneada con helado de leche merengada

Caramelized french brioche toast with meringue milk ice cream

Sorbete de manzana verde

Green apple sorbet

Peras al vino con salsa de vainilla

Pears in wine with vanilla sauce

Hojaldre de crema con chocolate caliente

Puff pastry cream with hot chocolate

Tabla de quesos

Assortment cheese board