








ENSALADAS







- De jamón con queso de cabra, frutas, verduras y frutos secos 13 €
- De carpaccio de bacalao sobre base de tomate, naranja, sésamo y frutos secos 14 €
- De queso de burrata, con corona de trufa, base de tomate, rúcula y pera 14€ 

ARROCES, FIDEUAS Y PUNTALETE












(Mínimo 2 personas, SOLO mediodía y 1 arroz por mesa)

- Arroz a banda 10€/Persona 
- Arroz negro 10€/Persona 
- Arroz con marisco 12€/Persona 
- Arroz Valenciano 10€/Persona 
- Arroz Señorito 12€/Persona 
- Fideua Señorito 12€/Persona
- Fideua negro 10€/Personas
- Fideua vegetariano 13€/Persona 
- Puntalete de cocochas de bacalao y almejas 13€/Persona



RACIONES

- Jamón ibérico de Guijuelo 20 € 
- Cecina de León con virutas de foie y cebolla caramelizada 10 € 
- Croquetas de queso de Cabrales, bacalao y jamón 8 €
- Patatas con salsa cremosa de chili picante 5 €  
- Torrezno de Soría 2 € 
- Cazuela de callos 10 €
- Milhojas de morcilla de Cervera con mermelada de pimientos 12€
- Rabas de chipirón 10 €
- Gambas de Huelva 16 € 
- Pincho de bacalao de la abuela Rosa 1,70 €



BRASA

- Parrillada de 13 verduras 16€  
- Pulpo sobre mayonesa de pimentón con aceite arbequina 20€ 
- Bacalao con mayonesa de ajo negro, aceituna negra y jugo de pimiento rojo 20€ 
- Pescado salvaje según mercado (consultar)
- Chorizo rojo y criollo de la montaña palentina 8 €
- Costillar de cerdo con chimichurri 13 € 
- Morcilla de Cillamayor con mermelada de pimientos 8 €
- Alitas de picasuelos sobre cama de patatas 10 € 
- Churrasco de ternera. Carne de Cervera 12 € 
- Entrecot de Ternera de Cervera 35€/Kg 
- Chuleta de Ternera 30€/Kg 
- Chuletillas de cordero 16€ 
- Carne variada (churrasco, chorizo, morcilla, pollo, costilla) 25€ 

ASADOS A BAJA TEMPERATURA

- Cuarto de lechazo I.G.P Castilla y León 40€ 
- Codillo asado con patata panadera y su jugo 15€ 

Servicio de pan 1€
 Agua Solán de Cabras 2.50€

 Plato vegetariano
 Plato sin gluten

NUESTROS VINOS

RIBERA DEL DUERO

- Abadía Retuerta 29€
- Biberius 14€
- Buen Camino 21€
- Cepa Gavilán Crianza 18€
- Ceres 0.5L 14€
- De Blas Serrano 26€
- De chiripa (Bodegas Valderiz) 20€
- López Cristóbal Crianza 21€
- López Cristóbal Roble 15€
- Malleolus 35€
- Monasterio San Miguel Crianza 19€
- Monasterio San Miguel Roble 11€
- Navilla Reserva Pérez Pascuas 41€
- Obra Crianza 10€
- Obra Roble 9€
- Philos de Blas Serrano 18€
- Semele 18€
- Tamaral Crianza 18€
- Tamaral Roble 12€
- Tamaral Roble Magnum 23€
- Tomás Postigo 33€
- Viña Sastre Crianza 26€

CAVAS

- Canal & Casanovas Gran Cria 14€
- Canal & Casanovas Brut Nature 12€
- Champagne Brut Henri de Verlainne 35€
- Raventós y Blanc Blanco 18€
- Raventós y Blanc Rose 19€

BLANCOS

- A Coroa Godello 18€
- Albariño 17€
- Yllera Verdejo 14€
- Menade 15€
- Verdejo Castelo Medina 14€
- Verdejo José Pariente 16€

RIOJA

- Albiker Maceración Carbónica 9€
- Altún Crianza 15€
- Baigorri Crianza 19€
- Bécquer 16€
- Gómez Cruzado Crianza 17€
- Gómez Cruzado Vendimia Seleccionada 17€
- La Montesa 21€
- Muga 21
- Pies Negros 18€
- Roda Sela Crianza 23€
- Sierra Cantabria 0.5L 10€
- Sierra Cantabria 14€
- Villacardiel - Bodegas Altún 18€
- Zinío Garnacha 100% 13€

OTROS VINOS

- Algil Crianza Toro 20€
- Algil -Toro 16€
- Almirez Toro 22€
- Armas de Guerra Crianza Bierzo Mencía 15€
- Armas de Guerra Rosado Bierzo Mencía 11€
- Cigales Nuestra Selección 10€
- Yllera 5.5 13€
- Lambrusco 9€
- Logos Garnacha Centenaria 14€
- Quinta Negredo Cuvée Palenzuela 12€
- Quinta Negredo Palenzuela 23€
- Románico Toro 13€
- Sangría Lolea 11€
- Vino de la casa Cigales tinto Roble Santa Rufina 8€