

Todas las personas con discapacidad psíquica, tendrán un descuento del 50% en nuestros menús, de lunes a viernes (excepto festivos), previa presentación del certificado.

Para picar (Appetizers):

		Ración	1/2
Gamba blanca a la plancha o cocida (300 grs.) <i>Grilled or cooked white prawns (300 grs.)</i>		Precio según mercado	
Gamba alistada a la plancha (300 grs.) <i>White prawns</i>		35,00 €	
Zamburiñas a la plancha con su aliño		25,00 €	
Mixta de zamburiñas y chipirón de La Ría <i>Assortment of scallops and small-estuary-squids</i>		22,50 €	
Pulpo a la brasa con papada ibérica y patatas revolconas <i>Grilled octopus</i>		32,00 €	
Pulpo a la gallega con cachelos <i>Octopus Galician* style, with baked potatoes</i>		32,00 €	
Calamar de potera <i>Squid (on squid-gaff)</i>		25,00 €	
Chipirones nacionales a la plancha <i>Grilled baby squid</i>		19,50 €	
Asadillo de pimientos con ventresca de atún y cebollino <i>Roasted peppers with tuna and chives</i>		19,50 €	
Croquetas surtidas de gambas al ajillo, jamón, y queso azul francés (12 un) <i>Croquettes assorted (12 un.)</i>		15,00 €	9,50 €
Morcilla de Burgos con patatas paja <i>Blood sausage Burgos* style with potato straws</i>		12,90 €	
Callos a la madrileña con jamón ibérico <i>Madridilian*style pork stew</i>		18,00 €	
Mollejas de cordero lechal <i>Lamb sweet breads</i>		29,50 €	
Ensaladilla rusa especial de la casa <i>Spanish potato salad</i>		12,50 €	9,00 €
Torreznos de Soria <i>Fried pork rinds from Soria (Castilla-León region)</i>		12,00 €	10,00 €
Patatas fritas en AOVE <i>Fried chips (in extra-virgin olive oil)</i>		8,00 €	6,00 €

Ración de pan <i>Bread portion</i>		2,00 €
Ración de pan sin gluten <i>Bread portion</i>		2,00 €

Especialidad en jamón, embutido, salazones y queso (Specialty of the House):

		Ración	1/2
Jamón de bellota 100% raza ibérica D.O. Los Pedroches acompañado de pan cristal con tomate <i>100% Iberian cured ham acorn-fed A.O. Los Pedroches*</i>		28,00 €	19,00 €
Lomo de bellota 100% raza ibérica D.O. "5 jotas S.R.C." acompañado con pan cristal con tomate <i>100% Iberian cured pork loin acorn-fed A.O. Jabugo*</i>		28,00 €	19,00 €
Cecina de buey certificado D.O. León y pan cristal <i>Dried beef A.O. León* with bread and tomato</i>		25,00 €	
Rueda de ibéricos (jamón bellota, lomo, y queso puro oveja con pan cristal) <i>Assortment of Iberian cured meat and cured sheep cheese</i>		29,00 €	
Queso curado puro de oveja leche cruda <i>Cured sheep cheese (raw milk)</i>		18,00 €	12,00 €
Bacalao marinado con cama de tomate y cebolleta <i>Marinated cod over tomato and spring onion</i>		18,50 €	
Anchoa D. O. Santoña acompañada de pan cristal <i>Anchovy A.O. Santoña* with crystal bread</i>		25,00 €	
Lomo de sardina ahumada de Santoña <i>Sardine loin smoked from Santoña*</i>		18,00 €	

De la huerta (From the vegetable garden):

Espárragos trigueros a la sal <i>Wild asparagus with salt</i>			12,50 €
Parrillada de verduras <i>Grilled vegetables</i>			19,00 €
Flores de alcachofa confitadas en AOVE con virutas de jamón ibérico			19,50 €
Ensalada clásica (mixta) <i>Classic salad</i>			12,00 €
Ensalada de escarola con aliño <i>Escarole salad with dressing</i>			10,50 €
Setas Shiitake salteadas con jamón ibérico <i>Sauteed Shiitake mushrooms with Iberian ham</i>			18,00 €

Del corral (From the barn):

		Ración	1/2
Huevos rotos con lascas de jamón ibérico <i>Fried eggs with Iberian ham</i>		19,00 €	13,00 €
Salteado de habitas de Navarra con mollejas de cordero lechal <i>Fried broad beans with Lamb sweet breads</i>		25,00 €	
Revuelto especial de la casa con morcilla de Burgos, trigueros, ajetes y gambas <i>Special House scrambled mixture of Burgos Styleblood sausage, green asparagus, garlic and prawns</i>		18,50 €	

Sopas (Creams and soups) solo de Septiembre a Mayo:

Calientes (hots):			
Sopa de pescadores con almejas <i>Fisherman soup with clams</i>			14,00 €
Sopa castellana con huevo escalfado y jamón ibérico Castilian* garlic soup with poached egg			12,00 €
Sopa de cocido <i>Cooked soup "cocido" madrilenian* style</i>			10,00 €

Cocido especial completo Fuentelabrada (Martes) solo de Septiembre a Mayo:

COCIDO MADRILEÑO EN PUCHERO DE BARRO CON SUS TRES VUELCO Y GUARNICIONES MÁS ENSALADA FRESCA DE ESCAROLA CON PULPA DE TOMATE Y SORBETE DIGESTIVO <i>Traditional Madrid stew "Cocidomadrileño" in clay pot with its three servings "vuelcos" plus fresh endive and tomato flesh salad plus digestive sorbet</i>		28,00 €
---	--	---------

Sopas frías de temporada (de Mayo a Septiembre):

Gazpacho <i>Cold vegetable soup</i>		10,50 €
Salmorejo <i>Córdoba tomato soup (Andalucía Style Salmorejo)</i>		10,50 €
















Nuestra cuchara (de Septiembre a Mayo) (elaborados en puchero de barro al horno de leña):

Judión de la granja con matanza <i>White farm beans with pork butchery</i>		22,00 €
Judión de la granja con almeja fina gallega <i>White farm beans with clams from Galicia</i>		24,00 €
Verdinas asturianas con alistado de Huelva <i>Asturias Green beans -Verdinas, with Huelva red prawns in a row</i>		22,00 €











Nuestros arroces (Soup rice):

Arroz caldoso con bogavante gallego y azafrán (mínimo 2 personas y precio por comensal) <i>Soup rice with galician lobster</i>		24,50 €
Arroz D.O. Calasparra con carabineros de Huelva (precio por comensal mínimo 2 personas) <i>Soup rice with prawns from Huelva*</i>		28,50 €
Arroz negro con chipirones de la ría (precio por comensal mínimo 2 personas) <i>Black rice with squid babe</i>		24,50 €

Nuestros pescados (*Our fish*):

Rodaballo del Cantábrico al horno (mínimo 2 personas y precio por comensal) <i>Turbot from Cantabrian sea</i>	 	28,00 €
Merluza a la bilbaína <i>Hake Bilbao* style</i>	 	24,00 €
Cocochas de bacalao <i>Cod shells</i>		27,00 €
Lubina de Estero a la sal (mínimo 2 personas y precio por comensal) <i>Sea bass</i>	 	26,00 €
Lubina nacional a la bilbaína <i>Sea bass</i>	 	22,00 €
Bacalao al pil pil de pimentón de la Vera (recomendado)		28,00 €
Bacalao al ajo tostado <i>Cod, toasted garlic style</i>	  	26,50 €
Sapito (rape) a la parrilla <i>Grilled monk fish</i>	 	26,00 €

Nuestras carnes (*Our meat*):

Hamburguesa premium de Wagyu (250grs) <i>Beef Wagyu burger</i>	  	19,50 €
Chuletón de ternera rubia gallega al peso (precio por Kg.)		85,00 €
Carne roja al peso (precio por Kg.) <i>Beef steak (Price per Kg.)</i>		65,00 €
Solomillo de cebón <i>Beef sirloin</i>		30,00 €
Entrecot de vaca rubia gallega (400 grs.)		30,00 €
Entrecot de carne roja (400 grs.) <i>Beef entrecote (400 grs.)</i>		28,00 €
Chuletas de cordero lechal a la parrilla <i>Grilled lamb chops</i>		26,00 €
Solomillo de cerdo ibérico de bellota con salsa andaluza <i>Iberian pork belly</i>	   	24,00 €
Presa de cerdo ibérico de bellota 100% a la parrilla de carbón <i>100% Acorn Iberian pork prey on carbon grill</i>		26,00 €
Rabo de buey estofado a la cordobesa <i>Stew of bull´s tail</i>	  	19,50 €

Parking gratuito para nuestros clientes, previa reserva

Nuestra mayor especialidad, los asados en horno de leña

(Our greatest specialty, from our woodoven):

Cuarto de cordero lechal delantero para 2 personas <i>Lamb forequarter for 2 people</i>		60,00 €
Cuarto de cordero lechal trasero para 2 personas <i>Lamb rear for 2 people</i>		55,00€
Paletilla de cordero lechal <i>Lamb shoulder</i>		29,50 €
Cochinillo asado (ración) <i>Roast pig (one portion)</i>		28,00 €
Pierna de cordero lechal en horno de leña <i>Lamb's leg in wood oven</i>		25,00 €

Postres elaborados a diario por nuestro personal



(Daily homemade desserts):

Torrija con helado <i>French toast with ice-cream</i>		  	7,50 €
Milhojas de crema y nata <i>Millefeuille pastry with cream</i>		  	6,50 €
Tarta de queso <i>Cheesecake</i>		  	7,50 €
Tartas del día (de Santiago, de orujo o tiramisú) <i>Cake of the day</i>		  	6,50 €
Natillas <i>Vanilla custard</i>		 	6,00 €
Flan de caramelo <i>Egg custard with caramel sauce</i>		 	6,00 €
Pan de Calatrava <i>Calatrava* bread</i>		  	6,00 €
Arroz con leche <i>Rice pudding</i>			6,00 €
Helados variados (2 bolas) <i>Varied Ice-creams (2 balls)</i>		 	6,50 €
Fruta natural de temporada <i>Seasonal fruit</i>			4,00 €

* These words make reference to a Spanish city or region, origin of this dish

Sorbetes elaborados a diario por nuestro personal

(Daily homemade sorbet):

Sorbete de limón con cava <i>Sorbet lemon with "Cava"</i>	 	6,00 €
Sorbete de mango (sin alcohol) <i>Sorbet mango without alcohol</i>		6,00 €

De Lunes a Viernes, excepto festivos, menú especial del Chef , elaborado con productos de nuestra carta, incluido vino, casera y agua, por 28,00 €