

## ENTRADAS

Jamón ibérico de bellota .....	22,00
Lomo ibérico de bellota.....	16,00
Queso manchego de oveja.....	12,00
Combinado ibérico (jamón, lomo y queso) .....	26,00
Anchoas del cantábrico.....	16,00
Navajas gallegas a la plancha.....	15,00
Berberechos gallegos al vapor.....	15,00
Pulpo a la parrilla.....(Según peso 70€/Kg)	
Pulpo a la gallega.....	20,00
Pimientos de Padrón .....	8,00
Croquetas caseras de jamón ibérico (8 uds.).....	12,00
Croquetas de merluza con gambas (8 uds.) .....	12,00
Croquetas de boletus con carabineros (8 uds.).....	12,00
Mejillones en escabeche (Ramón Franco).....	10,00

## VERDURAS Y ENSALADAS

Espárragos blancos de Navarra “COJONUDOS”.....	14,00
Espárragos trigueros braseados.....	14,00
Ensalada mixta.....	12,00
Ensaladilla rusa .....	14,00
Tomate con ventresca, cebolla y pimiento asado.....	14,00
Tomate con anchoas del Cantábrico.....	16,00
Pimientos asados con ventresca de bonito.....	14,00
Gazpacho andaluz en temporada.....	6,00
Parrillada de verduras frescas.....	18,00

IVA INCLUIDO

## MARISCOS

Ostra Gallega Super-Especial.....	4,00 euros/la unidad.
Gamba blanca de Huelva cocida.....	20 euros/250 gr.
Gamba blancas de Huelva a la plancha.....	20 euros/250 gr.
Gamba roja de Alicante.....	25 euros/250 gr.
Nécora gallega cocida.....	15 euros/250 gr.
Camarón gallego.....	25 euros/250 gr.
Percebe gallego.....	30 euros/250gr.
Cigala rosada de Huelva.....	20 euros/250 gr.
Centollo del Norte.....	30 euros/Kg.
Centollo de la Ría.....	según mercado
Buey de mar.....	30 euros/Kg.
Carabineros gordos.....	25 euros/250 gr.
Mariscada cocida (para dos personas).....	55 euros
Parrillada a la plancha (para dos personas).....	65 euros

## NUESTROS ARROCES

Paella mixta o marinera.....	16,00
Paella marinera con pulpo.....	20,00
Paella marinera con rape.....	20,00
Paella marinera con carabineros.....	20,00
Paella marinera con cigalas.....	20,00
Arroz caldoso (bogavante o carabineros o rape, etc.)...	20,00

(Precio por persona. Mínimo dos personas)

IVA INCLUIDO

## PESCADOS

Merluza de pincho (plancha, bilbaína, romana o a la gallega) .....	18,00
Cogote de merluza (plancha o bilbaína).....	20,00
Rape salvaje (plancha o bilbaína) .....	20,00
Merluza o rape "RINCONCITO" (a la plancha con gambas al ajillo).....	22,00
Lomo de atún rojo .....	20,00
Tartar de atún rojo .....	20,00
Lubina Salvaje .....	25,00

## CARNES

Chuletillas de cordero lechal.....	15,00
Lomo de buey .....	18,00
Solomillo de buey .....	24,00
Corte de buey (1/2 Kg).....	26,00
Corte de buey (1 Kg) .....	50,00

*(Todos los segundos platos se sirven con guarnición)*

# POSTRES

Tocinillo de cielo.....	5,00
Pudding de queso fresco.....	5,00
Flan de huevo casero .....	5,00
Tarta de Santiago .....	5,00
Tarta de queso con arándanos.....	5,50
Coulant de chocolate.....	5,00
Piononos de Santa Fé.....	5,00
Helados artesano de dulce de arce.....	6,00
Helado artesano de chocolate fondant.....	6,00
Helado artesano de turrón.....	6,00
Fruta de temporada .....	4,00
Sorbete de Limón al cava.....	7,00
Sorbete de limón al mar de Champagne.....	8,00

## VINOS BLANCOS

Monasterio de Palazuelos (Rueda. Blanco de la casa).....	15,00
Protos (Rueda Superior).....	16,00
Viñas del Vero Gewürztraminer (Somontano).....	18,00
Martín Codax (Albariño).....	18,00
Lazoiro (Albariño) .....	18,00
Terras Gauda (Albariño).....	20,00
Mar de Frades (Albariño).....	22,00
Viña Costeira (Ribeiro).....	18,00
Viña Esmeralda (Penedés).....	18,00
Blanc Pescador (Perelada).....	15,00
Barbadillo (Cádiz).....	15,00
Yugo (La Mancha) .....	15,00
Manzanilla “La Guita” .....	15,00
Fino “Tío Pepe” .....	15,00

## VINOS ROSADOS

Campillo (Rioja).....	15,00
Peñascal (Aguja).....	15,00

## CAVAS Y ESPUMOSOS

Moet Chandon Brut.....	48,00
Juve y Camps Brut Nature Reserva de Familia.....	25,00
Ana de Codorníu.....	18,00
Benjamín de Codorníu.....	8,00
Sidra “El Gaitero”.....	10,00

## OTRAS BEBIDAS

Cañas .....	1,75	Fino o Similar .....	3,00
Copa de Cerveza.....	3,00	Vermouth .....	3,00
Tercio Mahou(con o sin).....	3,00	Jarra de Cerveza.....	10,00
Refrescos y Gaseosas.....	3,00	Jarra de Sangria.....	12,00
Agua 0,5 litro.....	2,50	Tinto de Verano (33cl.).....	3,00
Agua 1 litro.....	3,50	Café (Sólo,Cortado,..).....	2,00
		Café Irlandés.....	5,00

IVA INCLUIDO

# VINOS TINTOS

## D.O RIOJA

Marqués de Vitoria (Rioja de la casa).....	15,00
Muga Crianza.....	23,00
Muga Crianza 3/8.....	14,00
Campillo crianza 3/4 .....	18,00
Campillo 50CL crianza.....	14,00
Ramón Bilbao Crianza.....	18,00
Beronia Crianza.....	18,00
Viña Alberdi crianza.....	21,00
Viña Pomal Reserva.....	25,00
Beronia Reseva.....	25,00
Imperial de Cune Reserva.....	30,00
Viña Ardanza Reserva.....	30,00

## D.O RIBERA DEL DUERO

La Veguilla Roble.....	15,00
La Veguilla Crianza.....	18,00
Dehesa de Los Canónigos.....	25,00
Convento San Francisco Crianza.....	25,00
Tomás Postigo Crianza.....	35,00
Pago de Carrovejas Crianza.....	50,00

## OTRAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

Tagonius Crianza D.O Madrid.....	21,00
Yugo 50 Aniversario D.O La Mancha.....	18,00
Yugo Crianza D.O La Mancha.....	15,00

## LICORES, WHISKIES Y COMBINADOS

Licores (manzana, melocotón).....	4,00	JB, Ballantines o similar.....	7,50
Orujos.....	4,00	DYc o Similar.....	6,00
Baileys.....	6,00	Black Label o similar.....	9,00
Soberano o similar.....	4,00	Cardhu o similar.....	9,00
Magno o similar.....	5,00	Maltas especiales (Oban Talisker)...	10,00
Cardenal Mendona o similar.....	8,00	Blue Label o similar.....	30,00
Larios 1866 o similar.....	15,00	Combinado importación.....	7,50
Peinado 100 años o similar.....	30,00	Ron (Matusalén 16 años).....	10,00
Combinado Nacional.....	7,00	Gyn Tonics especiales.....	10,00

**IVA INCLUIDO**

**IVA INCLUIDO**