

## ENTRANTES

<i>Ensalada Mixta</i> <i>Mixed Salad</i>	7,00€
<i>Parrillada de Verduritas Salteadas</i> <i>Grilled vegetables sautéed</i>	7,00€
<i>Tallarines con Verduritas y Gambas</i> <i>Prawns and Noodles with vegetables</i>	9,00€
<i>Revuelto de Morcilla</i> <i>Scrambled eggs with blood sausage</i>	9,00€
<i>Surtido de Ibéricos de Bellota</i> <i>(Chorizo, salchichón, lomo y jamón)</i> <i>Assortment of Iberian Bellota</i> <i>(Sausage, salami, ham and pork)</i>	16,00€
<i>Queso de Oveja</i> <i>Sheep's cheese</i>	10,00€
<i>Cecina de León i.g.p regada en Aceite de Oliva</i> <i>Cured meat of Leon igp irrigated in Olive Oil</i>	9,00€
<i>Foie con frutos rojos</i> <i>Foie with red fruits</i>	15,00€
<i>Boletus a la plancha</i> <i>Grilled Boletus</i>	12,00€
<i>Revuelto de la Casa con Senderillas</i> <i>Scrambled eggs of the House with Senderillas</i>	9,00€
<i>Salteado de Mollejas de Lechazo</i> <i>Sauteed sweetbreads of Lamb</i>	9,00€

***Salteado de Setas con Gambas*** **10,00€**  
*Sauteed Shrimp with mushrooms*

***Cocido Completo (Sólo por encargo)*** **30,00€**  
*(Sopa de cocido, repollo, garbanzos y sus avíos)*  
*Fully cooked (to order only)*  
*(Cooked soup, cabbage, chickpeas and kits)*

***Plato del Día (Consultar)*** **8,00€**  
*Dish of the Day (See or Ask) 8.00 €*

### **PESCADOS**

***Dorada a la Espalda*** **11,00€**  
*Gilthead "a la espalda"*

***Merluza al Ajo tostado con Espárrago*** **14,00€**  
*Hake with garlic and roasted asparagus*

***Bacalao con Pisto*** **11,00€**  
*Cod with Pisto*

***Rape Empiñonado (Consultar)*** **14,00€**  
*Angler-fish "Empiñonado"*

***Lubina a la Espalda*** **11,00€**  
*Bass "a la espalda"*

### **CARNES**

***Solomillo a la Plancha*** **15,00€**  
*Grilled Fillet*

***Chuletillas de Lechazo Churro i.g.p*** **15,00€**

*Lamb cutlets Churro igp*

*Chuletón de Ternera (según peso)* 25,00€/kg  
*Large chop (by weight)*

*Carrilleras de Ternera al Tinto Emina* 11,00€  
*Pork jaws al Emina Tinto*

*Rabo de Ternera Estofado al Estilo Tradicional* 11,00€  
*Ox-tail stew in a traditional style*

*Confit de Pato* 10,00€  
*Confit of Duck*

*Magret de Pato con Frutos Rojos* 11,00€  
*Magret of Duck with red berries*

*Codornices Escabechadas* 10,00€  
*Quail marinated*

*Escalopines de Ternera* 12,00€  
*Veal scallopins*

*¼ Lechazo Churro i.g.p asado al Estilo Tradicional (encargo)* 36,00€  
*¼ milt Churros igp Style Traditional stew (custom)*

### POSTRES

*Tarta de Chocolate* 4,00€  
*Chocolate cake*

*Flan de Moka* 3,00€  
*Flan Mocha*

*Sorbete al Cava* 4,00€

*Cava Sorbet*

*Quesada Tradicional* 3,00€  
*Traditional cheese cake*

*Torrijas con Miel y Piñones maceradas en Orujo* 4,00€  
*Honey Pine Torrijas and macerated in Orujo*

*Mouse de Limón* 3,00€  
*Lemon Mousse*

*Macedonia de Fruta Natural* 4,00€  
*Macedonia Natural Fruit*

*Fruta de Temporada* 3,00€  
*Seasonal Fruit*

*Copa Helada de Miel y Piñones* 3,50€  
*Frost Cup Honey and Pine*

*Copa Helada de Leche Merengada* 3,50€  
*Frost cup Meringued milke*