

# CARTA DE PLATOS

(encargo minimo 2 raciones  
por plato)

## ENTRADAS

	€
Arroz o fideos con almejas	12,00
Arroz a la marinera	10,00
Bacalao o bonito marinado	12,00
Embutidos y queso de la zona	12,00
Ensalada de escabeches de aves	10,00
Ensalada de escarola y bacalao	10,00
Foie al Pedro Ximenez	15,00
Langostinos (2 salsas)	2,50 <small>unidad</small>
Pimientos Padron con patatas y jamon iberico	10,00
Puerros con bechamel	8,00
Sopa castellana	6,00
Sopa de tomate	6,00
Crema de calabaza	6,00
Verduras a la plancha	9,00 <small>(4 espar,4 champ,6 calab,judias verd,4 tomat,2 cebolla)</small>
Vichysoisse	6,00
Gazpacho	6,00
Salmorejo	6,00

Jamón ibérico	15,00
Croquetas y empanadillas caseras	8,00
Huevos rotos con jamón	8,00
Huevos rellenos	10,00

## **POTES**

Cocido montañés	14,00
Fabada	14,00
Judiones de la Granja	12,00
Judías con perdíz	15,00
Pote Asturiano	12,00

## **PESCADOS**

Bacalao confitado	16,00
Bacalao con puerros	16,00
Merluza a la marinera	18,00
Lomos de rodaballo con vinagreta templada	18,00
Trucha a la manera de Valsaín	10,00

## **CARNES Y AVES**

Capón en pepitoria (pieza 4Kg)	96,00
Cochinillo asado (medio)	45,00
Chuletillas de lechal a la brasa	15,00
Cordero asado (cuarto)	40,00

Jarrete al horno	11,00
Lomo de choto (1/2 Kg)	25,00
Lomo de orza	9,00
Parrillada de Matanza	12,00
Pollo de corral (pieza 2 Kg)	40,00
Rabo de toro	12,00
Secreto ó cogotera de nuestra matanza	12,00

## **POSTRES**

Yogour artesano con membrillo	5,00
Crema de yogur	4,00
Arroz con leche	4,00
Trufas caseras	3,00
Helado	3,00
Tarta de queso	4,00
Mousse de dos chocolates	4,00