

## RECOMENDADO POR LA CASA

Croquetas Caseras .....  
15,00 euros

“Home-made cheeks”

Carrillera de Cerdo Ibérico ..... 18,50  
euros

“Black pork cheeks”

Manos de cerdo en salsa roja ..... 19,50  
euros “pig's trotters in red sauce”

Rabo de Toro estofado .....  
21,00 euros

“oxtail stew”

Cecina (entrecayada) de chivo (en temporada) .....

“ Goat jerky (entrecayada)”

Pollo de corral.....

## PARA PICAR

Setas Shetakee salteadas con jamón ..... 15,00  
euros

“Sheatakee Mushrooms whit jam”

Pulpo a la plancha ..... 27,00  
euros

“Grilled octopus”

Embutidos variados de León ..... 19,00  
euros

“Selection of cured meats”

Cecina de León ..... 18,00  
euros

“cecina”

Lomo de León ..... 14,00  
euros

“lomo”

Chorizo de León ..... 9,50  
euros

“chorizo”

Jamón Serrano ..... 16,00  
euros

“Ham”

Jamón de Bellota ..... 25  
euros

“acorn-fed ham”

Burrata con mejillones..... 18,00  
euros “burrata with mussels”

Crema de queso de Valdeón con paté de cecina ..... 14,00  
euros

“Valdeón cheese cream with “cecina”paté

Ensalada mixta (por persona) ..... 14,00  
euros

“Mixed vegetable salad (per person)

Espárragos de Navarra especial ..... 16,00  
euros

“Special asparagus from Navarra”

Setas de cardo rebozadas con Alí-Olí ..... 17,50  
euros

“Fried mushrooms with an oil-garlic sauce (ali-oli)

## PARA PICAR

Ensalada de perdiz escabechada ..... 16,50  
euros

“Pickled partridge salad”

Ensalada de la abuela ..... 14,00  
euros “grandma's salad”

Ensalada de Faisán..... 21,00  
euros “pheasant salad”

Huevos rotos con picadillo de jabalí ..... 18,00 euros

“Scrambled eggs with spicy wild boar minced meat”

Milhojas de morcilla y reineta ..... 16,50  
euros

“Millefeuille of black pudding and apple”

## PRIMEROS PLATOS

Menestra de verdura ..... 14,00  
euros

“Vegetables cocktail”

Sopa de pescado ..... 16,00  
euros

“Fish soup”

Sopa de cocido ..... 11,00  
euros

“Cocido soup”

## CARNES ROJAS

Solomillo (con salsa de queso de Valdeón o pimienta 2 euros más) .... 28,00 euros

“Grilled beef sirloin”

(optional “Valdeón” cheese sauce/pepper sauce + 2 euros)

Entrecott (con salsa de queso Valdeón o pimienta 2 euros más) .....25,50 euros

“Beef entrecotte” (optional “Valdeón” cheese sauce/pepper sauce + 2 euros)

Chuleta 400grs.....  
25,50 euros

‘Chop’

Chuletón de vaca frisona madurada.....57,00 euros/kilo

## “Ribeye”

Cadera a la piedra (mínimo 2 pers..... 38,00 euros

## OTRAS CARNES

Chuletillas de Cordero ..... 25,00  
euros

### “Grilled Lamb chops”

Lomo Adobado ..... 16,00  
euros

### “Marinade pork loin fillet”

Filete de Ternera ..... 16,00  
euros

### “Grilled deer fillets”

## PESCADOS

Bacalao al ajo arriero ..... 21,00  
euros

“Grilled beef choop (400grs)”

Lenguado ..... 22,00  
euros

**\*Consultar pescados, Gracias\***

**PAN..... 1,50 euros.**

## POSTRES

Copa Prailona ..... 8,00 euros

“Prailona dessert”

Flan ..... 7,50

euros

“Crème caramel”

Natillas ..... 7,50 euros

“Custard”

Arroz con leche ..... 7,50 euros

“Rice pudding”

Crema de limón ..... 7,00 euros

“Lemon cream”

Sorbete de limón al Cava ..... 7,00 euros

“Lemon sorbet with Cava (sparkling wine)”

Helado de piñones ..... 6,00 euros

“Pine nut ice cream”

Tarta de café ..... 7,00 euros

“Coffe cake”

Tarta de queso ..... 7,50 euros

“Cheese cake”

Tarta de chocolate al ron..... 8,00 euros

“chocolate rum cake”

