

---

## ENTRANTES Y PICOTEO

---

Jamón Ibérico de bellota con pan y tomate	21 €
Lomo Ibérico de bellota	19 €
Surtido Ibérico, mediano o grande	21 ó 27,50 €
Queso curado de oveja	12 €
Morcilla de Burgos	10 €
Mollejas de cordero lechal con setas	15 €

---

Salpicón de marisco	13,50 €
Anchoas del Cantábrico en AOVE "Don Bocarte"	17 €
Boquerones en vinagre caseros	9 €
Pata de pulpo a la plancha	16,50 €
Chipirones a la plancha con ali-oli	15 €
Lomos de sardinas ahumadas	2,50 €/ud.

---

## ENSALADAS Y VERDURAS

---

Ensalada de escarola de la casa (Indiv. o grande)	5 ó 7,50 €
Ensalada de escarola con perdiz en escabeche	12 €
Ensalada mixta individual, mediana o grande	4,50 ó 7 ó 9 €
Cogollos con anchoas y ventresca de bonito	13,50 €
Pimientos asados en horno de leña	10 €
Ventresca de bonito con pimientos asados	15 €
Ensaladilla rusa	9 €

---

Espárragos blancos Extra	12 €
Espárragos trigueros a la plancha con jamón ibérico	15 €
Habitas baby fritas con jamón ibérico y huevos fritos	15 €
Alcachofas en aceite de oliva virgen con jamón ibérico	13,50 €
Setas a la plancha con Jamón Ibérico o Gambas	12 €

---

## GUISOS CASEROS Y HUEVOS

---

Verdinas con perdiz en escabeche	10 €
Sopa castellana con huevo	7 €
Gazpacho con su guarnición, en temporada	6 €
Revuelto de ajetes o espárragos o gambas	8,50 €
Tortilla francesa con jamón ibérico	10 €
Huevos fritos con patatas panaderas y jamón ibérico	14 €
Torreznos (4 unidades)	10 €

---

## MARISCO

---

Gamba Blanca a la plancha	17,50 €
Gamba Blanca Extra a la plancha o cocida	10 €/100 gr.
Almejas a la marinera o a la sartén	18 €
Berberechos de la Ría al vapor	15 €
Ostras Gillardeau nº 2	4,50 €
Carabineros	11 €/100 gr.

---

## PESCADOS

---

<b>COCOCHAS DE MERLUZA</b> , rebozadas o en salsa verde	25 €
<b>MERLUZA</b> fresca al gusto	18,50 €
<b>RAPE</b> a la Marinera o al ajillo	19,50 €
<b>LENGUADO</b> de Babilla a la plancha	19,50 €
<b>LUBINA</b> a la espalda	19,50 €
Taco de <b>BACALAO</b> al horno o a la plancha	18 €
Atún rojo a la plancha	21 €
Pescado del día	S/M

---

## CARNES

---

<b>SOLOMILLO</b> de Buey	21 €
<b>CARNE ROJA</b> a la plancha	16,50 €
<b>ENTRECOT</b> de Vaca madurada, 40 días	55 €/kg.
<b>CHULETA</b> de Vaca madurada, 40 días, mín. 2 personas	50 €/kg.
<b>SECRETO</b> Ibérico con jamón ibérico	17,50 €
<b>CORDERO LECHAL</b> asado, con I.G.P., al horno de leña	18 €
<b>PALETILLA</b> de Cordero Lechal	21 €
¼ Delantero de <b>CORDERO LECHAL</b> en cazuela	39 €
<b>COCHINILLO</b> asado en horno de leña	18 €
<b>CHULETILLAS</b> de Cordero Lechal	16,50 €
Filete de Ternera a la Plancha o Escalope de Ternera	10 €
<b>PERDIZ</b> estofada	18 €
Escalopines de <b>VENAO</b> macerados "Las Esparteras"	15,00 €

# VARIOS

Pan y servicio (Si no desea servicio de pan, indíquelo al camarero)___	1,20 €
Agua mineral_____	2,20 €
Agua mineral 500 cl. con gas y sin gas_____	1,50 €
Vichy Catalán 500 ml. _____	2,50 €
Gaseosa "La Casera"_____	1,50 €
Jarra de Vino de la casa _____	5 €
½ Jarra de Vino de la casa _____	3 €
Copa de cerveza o tercio San Miguel _____	2,20 €
Cerveza Gran Reserva o Artesanal _____	2,70 €
Refrescos: Coca-cola, Fanta, Sprite, zumos o batidos _____	2,20 €
Zumo de naranja natural _____	3 €
Café "Delta" solo, cortado, con leche o infusiones _____	1,60 €
Café Bombón o carajillo _____	2 €

## MENÚ ESPECIAL DE LA CASA

### PRIMER PLATO

Sopa Castellana con huevo  
Verdinas con Perdiz  
Espárragos blancos "COJONUDOS"  
Ensalada mixta o Ensalada de escarola de la casa

### SEGUNDO PLATO

Merluza en salsa verde  
Carne roja con patatas panaderas  
Cochinillo de Segovia Asado al horno de leña  
Cordero Asado al horno de leña  
(Paletilla de cordero lechal - Suplemento de 3 €)

Postre, pan, vino de la casa o agua  
El Menú Especial se sirve a mesa completa. NO disponible para mesas reservadas

**26 €**

## MENÚ DEL DÍA

**Compuesto de:** Primer y segundo plato, postre.  
Pan, vino y gaseosa o agua o refresco o cerveza.  
(No disponible ni fines de semana, ni festivos, ni mesas reservadas)

**11,50 €**