



PARA COMENZAR

Tabla de Ibéricos

Jamón Ibérico y Queso de Oveja curado

Cecina de Ciervo

Revuelto de Trigueros

Revuelto de Morcilla de Burgos con Pasas y Piñones

Setas a la Plancha

Setas Gorgonzola

Almejas al Ajillo o a la Marinera

Gambas al Ajillo

Gambón a la Plancha

Fritura de Verduras

RACIONES

Jamón y Queso

Queso Manchego

Ensaladilla Rusa

Croquetas caseras de Jamón

Calamares a la Romana

Chopitos

Sepia a la Plancha

Carcamusa de Cerdo

Venado a la Plancha



ENSALADAS

Ensalada Mixta

Ensalada con Piña templada e Ibéricos

Ensalada Mar y Tierra

Ensalada de Perdiz

VERDURAS Y SOPAS

Sopa Castellana (en temporada)

Sopa o Menestra de Verduras (en temporada)

Sopa de Pescado

Consomé

Pisto Manchego con Huevo Frito

Berenjena a la Parmesana

Paella

PESCADOS

Merluza a la Plancha, Romana o a la Bilbaina

Merluza a la Marinera

Emperador a la Naranja

Rodaballo a la Marinera

Rodaballo a la Bilbaina

Mero a la Piña, Espalda o Naranja

Bacalao a la Riojana



CARNES

Solomillo de Ternera a la Plancha

Solomillo de Ternera al Pedro Ximenez

Escalopines de Ternera con salsas de Paté u Oporto

Entrecot de Ternera (350 a 400 gr)

Chuletón de Ternera (650 gr aprox)

Chuletón de Ternera (1 Kg aprox)

San Jacobo de la Casa

Filete de Ternera

Escalope de Ternera

Chuletillas de Cordero Lechal

Solomillo de Cebón con salsa Stroganov

**Salsas aparte: Oporto, Paté y Px incremento 0.50€*

MONTEANDO

Perdiz a la Toledana

Venado en Escabeche con setas

Filetes de Venado a la Plancha

Venado Estofado al estilo Alameda

Milhojas de Venado con Fritura de Verdura y salsa de frutos rojos.



POSTRES CASEROS

Flan de la casa

Pannacotta de la casa

Arroz con leche

Natillas de vainilla

Mousse de chocolate

Pijama de la casa

Fruta del tiempo

Brownie