

Nuestra Identidad	Ración	
Tortilla de <i>Betanzos</i> , con Huevos de Corral de Gallina Joven	14,00	<i>Tortilla Entera</i>
Alcachofas Suaves en <i>Flor</i> (5 Ud). (<i>en temporada</i>)	15,00	3,10 <i>Unidad</i>
Croquetas Cremosas de <i>Jamón de Bellota</i> , 100 % Ibérico Puro (5 Ud.)	9,50	2,00 <i>Unidad</i>
Croquetas Cremosas de <i>Pollo Frito</i> (5 Ud.)	9,50	2,00 <i>Unidad</i>
Croquetas Cremosas de <i>Merluza Gallega</i>	10,00	2,10 <i>Unidad</i>
Felinos "Mejillones Tigres" (5 Ud)	11,00	2,30 <i>Unidad</i>
Buñuelos de <i>Bacalao</i> al punto de sal		2,30 <i>Unidad</i>
Morcilla de <i>Beasain</i> con Manzana	11,50	6,50 <i>1/2 Rac.</i>
Chistorra de <i>Lasarte</i> con Pimientos de Padrón	11,50	6,50 <i>1/2 Rac.</i>
La Ensaladilla de <i>Carmen</i>	13,50	7,50 <i>1/2 Rac.</i>
Callos de Ternera Estofados	16,00	9,00 <i>1/2 Rac.</i>

De Taberna	Ración	
Boquerones en Vinagre con Asadillo de Pimientos	13,00	
Cecina de Vaca Vieja (24 meses curación)	18,00	11,00 <i>1/2 Rac.</i>
Lengua de Vaca Vieja (12 meses curación)	16,00	9,00 <i>1/2 Rac.</i>
Lomo de Bellota, 100% Ibérico Puro	19,00	12,00 <i>1/2 Rac.</i>
Ortiguillas Fritas con <i>Romesco</i>	17,50	
Brandada de Bacalao	11,50	
Riñones de Cordero <i>Lechal</i> al Vino Blanco	12,00	
Patatas Bravas "las tradicionales"	8,00	
Huevos Fritos de <i>Gallina Joven</i> con Patatas Fritas o Pisto Manchego	15,00	
Butifarra de <i>Olot</i> a la Parrilla con Mongetes del Ganxet y Escalivada	18,50	
Selección de Quesos Artesanos de Leche Cruda	19,00	12,00 <i>1/2 Rac.</i>
Mini Queso <i>Torta de Trujillo</i> , Finca Pascualete	12,50	

Conservas	Ración	
Anchoas de Santoña en aceite <i>Sanfilippo</i>	16,00	
Berberechos de las Rías Gallegas <i>Espinaler</i>	19,00	
Mejillones en Escabeche <i>Franco</i> 7-10 piezas	9,50	
Sardinias a la Brasa, en aceite de oliva, <i>Güeyu Mar</i>	15,00	
Sardinhas da la Góndola, <i>Millesime</i> , costera del 2016	8,50	

De la Huerta	Ración	
Guisantes Lágrima de <i>Llavaneras</i> a la Parrilla. (<i>en temporada</i>)	18,50	
Menestra de Verduras al estilo de <i>Tudela</i> . (<i>en temporada</i>)	18,50	
Escalivada a la <i>Parrilla</i> de Berenjena, Pimiento Rojo y Cebolla	11,80	
Ensalada Templada de Pollo Campero <i>Escabechado</i> con Acelga Roja	18,50	
Ensalada de <i>Ventresca</i> de Bonito, Tomate de Temporada y Cebolleta	18,50	
Ensalada de Tomate de Temporada y Cebolleta	9,50	

Del Campo y la Dehesa	Ración
Chuletón de Lomo de <i>Vaca Rubia Gallega</i> Madurado (al peso)	69,00 €/Kg
Pichón de Sangre a la <i>Parrilla</i> con Chalotas Glaseadas	28,00
Pluma de Bellota, 100% Ibérico Puro, con Guarnición	22,50
Chuletitas de Cordero <i>Lechal</i> con Patatas Fritas (8 Ud.)	19,50
Hamburguesa de Buey Gallego Madurado con Patatas Chips	17,50
Carrilleras de Bellota, 100 % Ibérico Puro, con Puré de Boniato	21,00
Albóndigas Guisadas con Sepia de Playa	21,00
Canelones Tradicionales de Carne y Foie	17,50

Del Mar	Ración
Bocaditos de Merluza de Pincho Gallega con Pisto Manchego	23,50
Cocochas de Merluza Gallega al Pil Pil	27,00
Raya <i>Gallega</i> Frita al estilo de <i>Málaga</i>	17,50
Arroz Bomba en lata con Gambas de Palamós	28,00
Pulpo a la Parrilla con Mojos Canarios Rojo y Verde	18,50

De Dulce	Ración
Quesada Tradicional Pasiiega	6,00
Tocinillo de Cielo	8,00
Leche Frita al momento (<i>tiempo. 10 minutos</i>)	6,50
Pastel de Chocolate Puro, 72% Cacao	6,00
Helados Artesanos	6,00
Tarta de Hojaldre de Manzana (<i>tiempo. 13 minutos</i>)	8,00

Servicio en Mesa (incluye Pan y Aperitivo): 2,00 €/persona en sala, palco y terraza

Pan: 1,30 €/persona

PRECIOS IVA INCLUIDO