

NUESTRA IDENTIDAD	1/2 RAC/ UD.	RACIÓN
Tortilla de <i>Betanzos</i> , con Huevos de Corral de Gallina Joven ( <i>Tortilla entera</i> )		15,00
Tazón de Gazpacho		4,50
Croquetas Cremosas de <i>Jamón de Bellota</i> , 100 % Ibérico Puro (5 Ud.)	2,00 Ud.	9,50
Croquetas Cremosas de <i>Pollo y Huevo</i> (5 Ud.)	2,00 Ud.	9,50
Croquetas Cremosas de <i>Merluza</i> Gallega (5 Ud.)	2,10 Ud.	10,00
Felinos "Mejillones Tigres" (5 Ud)	2,30 Ud.	11,00
Buñuelos de <i>Bacalao</i> al punto de sal	2,30 Ud.	
Chistorra de <i>Lasarte</i> con Pimientos de Padrón	6,50	11,50
Morcilla de <i>Beasain</i> con Manzana	6,50	11,50
La Ensaladilla de <i>Carmen</i>	7,50	13,50
Callos de Ternera Estofados	9,00	16,00

## DE TABERNA

Boquerones en Vinagre con Aceitunas y Patatas Fritas		13,00
Anchoas a la <i>Bilbaína</i>	10,00	17,00
Boquerones Rebozados con Asadillo de Pimientos	11,00	18,00
Alcachofas Fritas	8,80	14,00
Brandada de Bacalao		11,50
Riñones de Cordero <i>Lechal</i> al Vino Blanco		15,00
Huevos Fritos de <i>Gallina Joven</i> con Patatas Fritas o Pisto Manchego		13,00
Butifarra de <i>Olot</i> a la Parrilla con Mongetes del Ganxet y Escalivada		18,50

## EMBUTIDOS Y QUESOS

Jamón de Bellota, 100% Ibérico Puro	19,00	28,00
Lomo de Bellota, 100% Ibérico Puro	15,00	23,00
Tabla de Embutidos de Ibérico Puro: Lomo, Chorizo y Salchichón de Bellota	11,00	18,00
Cecina de Vaca Vieja (24 meses curación)	12,00	19,00
Selección de Quesos Artesanos	12,00	19,00
Mini Queso <i>Torta de Trujillo</i> , Finca Pascualet		13,50

## CONSERVAS

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
Sardinhas da La Gondola <i>Millesime</i> , en aceite de oliva		9,00

## ESCABECHES

Presas de Ibérico Puro en Escabeche		21,00
-------------------------------------	--	-------

## DE LA HUERTA

RACIÓN

Escalivada a la <i>Parrilla</i> de Berenjena, Pimiento Rojo y Cebolla	11,80
Esqueixada de Bacalao	15,00
Ensalada de Tomate de Temporada y Cebolleta	9,50
Ensalada de <i>Ventresca</i> de Bonito, Tomate de Temporada y Cebolleta	18,50

## DEL CAMPO Y LA DEHESA

Chuletón de <b>Vaca</b> Gallega Madurado (al peso). <i>Selección Cárnicas LyO</i>	78,00 €/Kg
Chuletón de <b>Buey</b> Gallego Madurado (al peso). <i>Selección Cárnicas LyO</i>	138,00 €/Kg
Solomillo de Vaca a la <i>Parrilla</i>	27,00
Pichón de Sangre a la <i>Parrilla</i> con Chalotas Glaseadas	28,00
Rabo de Vaca Guisado	22,00
Chuletitas de Cordero <i>Lechal</i> con Patatas fritas (8 Ud.)	19,50
Hamburguesa de Buey Gallego Madurado con Patatas fritas	17,50
Carrilleras de Bellota, 100 % Ibérico Puro, con Puré	21,00
Albóndigas Guisadas con Sepia de Playa	21,00
Canelones Tradicionales de Carne y Foie	18,50
Fricandó de Ternera	21,50

## DEL MAR

Fritos de <i>Pixin</i> (Rape de tripa negra)	24,50
Calamar del Cantábrico a la <i>Parrilla</i>	21,50
Morrillo de Salmón al <i>Ajillo</i>	28,00
Chipirones en su Tinta con Arroz	20,00
Cocochas de Merluza Gallega al <i>Pil Pil</i>	27,00
Pulpo a la Plancha con Guarnición	18,50

## ARROCES

Arroz Bomba con Gamba Roja. <i>(individual)</i>	28,00
---	-------

## COCIDO MADRILEÑO

El Cocido de Carmen <i>(Académica de los Cocidos de España)</i> . <i>por encargo a partir del 1 de junio</i>	33,00
--	-------

## POSTRES

Quesada Tradicional Pasiega	6,00
Leche Frita al momento <i>(tiempo. 10 minutos)</i>	8,00
Pastel de Chocolate Puro, 72% Cacao	6,00
Tarta de Hojaldre de Manzana <i>(tiempo. 13 min.)</i>	8,00
Macedonia de Frutas Frescas	7,00