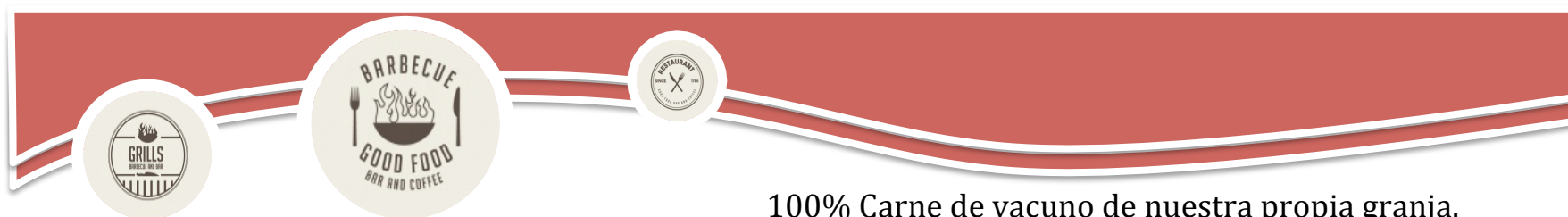


## A LA PARRILLA



100% Carne de vacuno de nuestra propia granja.  
Garantía de control en todo el proceso, desde su nacimiento hasta la mesa con una alimentación basada en pasto, cereales y forrajes.

### PARRILLADA DE CARNE (Min 2 pax)



- Churrasco de Vaca Vieja
- Costilla de Cerdo Ibérico a la Barbacoa
- Chorizo Criollo
- Muslo de Pollo de Corral
- Patatas al Carbón
- Cazuelita de Pimientos Confitados en Brasa
- Todo ello con aderezo de Chimichurri
- Postre Casero a elegir
- Agua y Pan

21,00 € por persona

### CHULETON DE VACA VIEJA (Min 2 pax)
































- Espárragos D.O Navarra (6-8 Frutos)
- Ensalada Sana: Lechuga, tomate, cebolla, atún, espárragos, aceitunas y mozzarella de búfala
- Chuleta de Vaca Vieja Frisona Madurada 30 días (1 Kg Aprox)
- Postre Casero a elegir
- Agua y Pan

32,00 € por persona










## NUESTRAS ENSALADAS

---

ENSALADA SANA (lechuga, tomate, cebolla, atún, espárragos, aceitunas, orégano y mozzarella de búfala)   	7,00 €
ENSALADA LUIS (tomate, espárragos, huevo, mozzarella, aceitunas y atún)    	6,80 €
ENSALADA GRATINADA (mezclum, pasta al dente, pechuga de pavo, piña, salsa rosa y queso fundido)      	6,80 €
ENSALADA CESAR (mezclum, pollo frito, pan tostado, salsa cesar y queso parmesano)       	7,80 €
ENSALADA DE BOQUERONES (anchoas y pimientos con reducción de módena)  	10,50 €
ENSALADA TEMPLADA (queso de cabra con tomate caramelizado y nueces)   	9,30 €
ENSALADA DE JAMÓN (jamón ibérico guijuelo, foie con piñones, pasas y vinagreta balsámica)  	11,25 €
ENSALADA DE VENTRESCA (ventresca de bonito, pimientos del piquillo y cebolla confitada)  	11,75 €










## ALGO DE LA HUERTA

---
















































PARRILLADA DE VERDURAS de nuestra huerta con Ali-Oli casero de oliva virgen   	8,00 €
TEMPURA DE VERDURITAS con salsa de soja y Ali-Oli casero    	6,90 €

## ALGO PARA PICAR

---

COLA DE LANGOSTINO al ajillo en aceite de oliva virgen extra arbequina    	11,50 €
PUDDING DE CABRACHO dos salsas    	7,40 €
CECINA DE LEÓN con aceite de albahaca y virutas de parmesano 	12,80 €










## SEGUIMOS PICANDO

SURTIDO DE EMBUTIDOS ibéricos d.o guijuelo Castro y González.....	14,80 €
SURTIDO DE ENTREMESSES fríos y calientes        .....	16,50 €
SURTIDO DE DELICIAS FRITAS DE LA CASA (croquetas de jamón ibérico, aros de cebolla, rabas de peludín y gamba orly crujiente)        .....	11,00 €
RABAS con cebollita frita    .....	7,00 €
CROQUETAS DE LA CASA (15 unidades)    .....	7,30 €
ALITAS DE POLLO BARBACOA (10 unidades)   .....	7,20 €
PATATAS GRATINADAS con queso de la pasiega y bacon   .....	7,30 €
PATATAS BRAVAS AL ESTILO CASERO    .....	4,50 €
PATATAS CON JUEGO DE TRES SALSAS barbacoa, Ali-Oli y brava     .....	5,90 €
QUESO FRITO DE LAS GARMILLAS    .....	9,30 €
MORCILLA auténtica de Burgos .....	6,50 €
CALLOS DEL ABUELO NARDO (como le gustaban a nuestro Abuelo caseros y un poco potentes)  .....	7,90 €
MOLLEJAS A LA PROVENZAL  .....	13,50 €
MEJILLONES TIGRE (8 unidades)        .....	6,70 €
LANGOSTINOS SALVAJES DE MADAGASCAR A LA PLANCHA (12 unidades)   .....	15,40 €
ESPARRAGOS DE NAVARRA 6/8 FRUTOS.....	11,00 €
COSTILLA de cerdo ibérico y salsa barbacoa (a la parrilla)   .....	10,00 €



## SARTENES Y REVUELTOS



---

DEL MAR (huevos de corral, patatas, cebolla caramelizada, langostinos y gulas)     	9,70 €
DE LA DEHESA (huevos de corral, patatas, jijas, morcilla y jamón ibérico)  	9,50 €
DE LA HUERTA (huevos de corral, patatas y verduras de nuestra huerta) 	8,00 €
REVUELTO DE HONGOS Y JAMÓN IBÉRICO (con virutas de foie) 	11,80 €

## MENU PARA NIÑOS

---










(Todos los menús para niños incluyen Pan, Refresco y Helado)

PASTA CON TOMATE CASERO 	7,50 €
SOLOMILLO DE POLLO EMPANADO, CROQUETAS CASERAS Y PATATAS FRITAS   	7,50 €
DELICIAS DE PESCADO, CROQUETAS CASERAS Y PATATAS FRITAS    	7,50 €































## FOCACCIA

---

(Focaccia ganadora en Rímini 2014) elaboramos diariamente con masa madre la base para este delicioso producto.

FOCACCIA DE VENTRESCA (pan italiano acompañado de ventresca, tomate y aceite de oliva virgen)  	13,20 €
FOCACCIA DE QUESOS (combinación de mozzarella, parmesano cabra y azul)  	12,20 €
FOCACCIA DE BARBACOA (jugosa carne de vacuno 200g, bacon, cebolla y mozzarella)     	12,90 €

## HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CLÁSICA jugosa carne de vacuno, 200g, de nuestra granja, crujiente pan recién horneado, tomate fresco, lechuga caramelizada de huerta cebolla y patatas fritas   	6,30 €
HAMBURGUESA Mc' QUESO jugosa carne de vacuno, 200g, de nuestra granja, crujiente pan recién horneado, queso de la pasiega y patatas fritas    	4,90 €
HAMBURGUESA Mc' PASIEGA jugosa carne de vacuno, 200g, de nuestra granja, crujiente pan recién horneado, queso de la pasiega, bacon, huevo frito, tomate fresco, cebolla caramelizada y lechuga con patatas fritas    	8,20 €
HAMBURGUESA deLUXE jugosa carne de vacuno, 200g, de nuestra granja, crujiente pan recién horneado, foie de pato, cebolla caramelizada, queso de la pasiega y jamón ibérico d.o Guijuelo con patatas fritas    	10,90 €
HAMBURGUESA DE POLLO crujiente pan recién horneado, tomate fresco, lechuga de huerta cebolla y patatas fritas con crujiente de pollo   	6,30 €
HAMBURGUESA DE VENTRESCA jugosos lomos de ventresca de bonito, crujiente pan recién horneado, pimientos asados, tomate fresco, cebolla caramelizada y patatas fritas   	9,90 €
HAMBURGUESA IBERICA jugosa carne de vacuno, 200g, de nuestra granja, crujiente pan recién horneado, jamón ibérico y queso manchego con patatas fritas    	9,25 €
HAMBURGUESA DE PEPINILLO jugosa carne de vacuno, 200g, de nuestra granja, crujiente pan recién horneado, cebolla caramelizada, pepinillo y salsa agridulce con patatas fritas     	6,00 €



## PLATOS COMBINADOS































---

HUEVOS con filetes de ternera, patatas fritas y pimientos 	9,50 €
HUEVOS con filetes de lomo, patatas fritas y pimientos 	9,00 €
HUEVOS con jamón patatas fritas y pimientos 	7,00 €
HUEVOS con pechuga de pollo, patatas fritas y pimientos 	7,00 €

## BOCADILLOS





















---

(Todos los bocadillos se acompañan con patatas fritas)

VEGETAL pan recién horneado, lechuga, tomate, loncheado de pavo, queso y mahonesa      	5,00 €
VEGETAL DE POLLO pan recién horneado, lechuga, tomate, queso, pechuga de pollo frita y mahonesa     	5,50 €
LOMO A LA PLANCHA pan recién horneado y lomo de cerdo adobado a la plancha 	4,80 €
LOMO CON QUESO O PIMIENTOS pan recién horneado y lomo de cerdo adobado a la plancha   	5,60 €
LOMO CON QUESO Y BACON pan recién horneado, lomo de cerdo adobado a la plancha, queso y bacon   	6,00 €
FILETE DE TERNERA pan recién horneado y filete de ternera de nuestra ganadería a la plancha 	6,00 €
FILETE DE TERNERA CON PIMIENTOS pan recién horneado, filete de ternera de nuestra ganadería a la plancha con pimientos del piquillo 	6,30 €
RABAS pan recién horneado con rabas de peludín   	4,80 €
TORTILLA FRANCESA pan recién horneado con tortilla francesa  	4,00 €
TORTILLA RELLENA pan recién horneado con tortilla rellena     	4,70 €





## SANDWICH

---

MIXTO, jamón en su jugo y queso sabanitas     	2,60 €
COMPLETO jamón en su jugo, queso sabanitas, lechuga, mahonesa, tomate fresco y huevo frito de corral    	4,40 €
ESPECIAL laminas de pavo, salmón ahumado y crema de queso light con pan integral      	4,20 €
DELFIN crujiente pan 12 cereales, mezcla de cebolla natural, mahonesa, pimiento verde, pepinillo y guindilla con ventresca de bonito, crujiente de cebolla y rúcula     	4,70 €

## TOSTAS















---

TOSTA de jamón ibérico d.o guijuelo con tumaca 	3,70 €
TOSTA de gulas, cebolla caramelizada y gambas con Ali-Oli      	3,70 €
TOSTA de queso de cabra con mermelada de tomate y cebolla confitada  	3,70 €
TOSTA de jijas con huevo fritos  	3,70 €













## ARROCES ITALIANOS

---

RISOTTO MELOSO de hongos y trigueros aromatizado al pedro ximénez con lascas de queso parmesano    	8,80 €
RISOTTO MELOSO de quesos de Cantabria y bacon con lascas de queso parmesano    	7,90 €
RISOTTO MELOSO de calamares y bacon      	8,80 €

## PESCADOS

---

PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO   	10,00 €
LOMOS DE BACALAO CONFITADO AL AJOARRIERO CON TOMATE 	16,50 €
MERLUZA RELLENA DE MARISCO CON SALSA VERDE Y LANGOSTINOS      	16,50 €

## CARNES

---

ESCALOPINES DE SOLOMILLO DE VACA VIEJA RUBIA GALLEGA EN SALSA DE SETAS     	15,50 €
--	---------

















Nuestro compromiso con la salud y con el medio ambiente nos obliga a la utilización de uno de los productos estrella de la cocina española como es el Aceite de Oliva Virgen, por esto, toda nuestra carta esta libre del uso de aceites de palma y/o derivados.



## DE NUESTRA PARRILLA DE LEÑA

---

LUBINA A LA PARRILLA CON REFRITO  	14,50 €
DORADA A LA PARRILLA CON REFRITO  	14,50 €
SOLOMILLO DE VACA VIEJA RUBIA GALLEGA A LA PARRILLA .....	16,00 €
SOLOMILLO DE VACA VIEJA RUBIA GALLEGA AL GUSTO  	17,50 €
SOLOMILLO DE VACA VIEJA RUBIA GALLEGA AL FOIE  	17,80 €
ENTRECOT DE VACA VIEJA MADURADO 30 DÍAS DE GANADERÍA PROPIA A LA PARRILLA .....	16,00 €
CHULETA DE VACA VIEJA MADURADO 30 DÍAS DE GANADERÍA PROPIA A LA PARRILLA .....	36,00 €/KG
LECHAZO DE CASTILLA ASADO AL HORNO DE LEÑA EN SU JUGO, patatas fritas y lechuga con cebolla fresca   	16,50 €
COCHINILLO ASADO AL HORNO DE LEÑA EN SU JUGO patatas fritas y lechuga con cebolla fresca   	16,00 €

Fusionando artesanía y tecnología el horno parrilla Jospet nos permite obtener un mejor braseado, aportando un sabor único del valor noble de la leña, textura y jugosidad en todos los productos.



## HELADOS ARTESANOS

---

Consulte nuestra selección de Helados fabricados a diario  
por nuestro equipo de obrador de manera tradicional  
y con Leche de Granja Natural

TARRINA 1 Sabor.....	2,20 €
COPA 2 Sabores.....	4,50 €
COPA 3 Sabores.....	5,00 €
TARRINA para llevar de 1 Litro.....	9,50 €
TARRINA para llevar de ½ Litro.....	5,50 €



Todos los helados son alérgenos a        además de a  los sabores de Cookies, Sobao y Quesada.

SOBAO PASIEGO sabor de Cantabria  
QUESADA nuestro Producto de una manera  
diferente  
QUESO Dulce de los Valles Pasiegos  
QUESO de los Valles Pasiegos  
con Membrillo  
YOGURT de Gran Cremosidad con Higos  
NATA de Leche Fresca  
NOCILLA crema dulce de Cacao y Avellanas  
AVELLANA Tostada de sabor intenso  
COOKIES Crujientes  
VAINILLA con Intensidad, Color y Sabor

TIRAMISSU Italiano con Café  
CHOCOLATE de Madagascar y Leche  
CREMA DE WHISKY con Café Dromedario  
DULCE DE LECHE dulzura con la Cremosidad  
del Caramelo  
FRESA natural, Delicious!  
MANGO Antioxidante  
LIMÓN de Novales  
MANZANA Verde  
PIÑA Tropical  
MANDARINA Cítrica  
FRUTAS DEL BOSQUE






































## BATIDOS NATURALES

---

BATIDO de chocolate, No te resistas!!!      	3,50 €
BATIDO de Fresa, Un capricho de intenso sabor a fresa      	3,50 €
BATIDO de Vainilla, Enamórate del autentico sabor a vainilla      	3,50 €

## POSTRES ARTESANOS

---

QUESADA PASIEGA y helado artesano   	3,50 €
TORRIJA de sobao los pasiegos con almíbar y helado de quesada      	3,50 €
BROWNIE de chocolate casero con helado de vainilla      	3,50 €
COULANT de chocolate intenso    	3,50 €
TARTA red velvet   	3,50 €
TARTA de queso artesano   	3,50 €
TARTA de manzana     	3,50 €
TARTA de zanahoria     	3,50 €
LECHE FRITA  	3,50 €



## NUESTROS CALDOS

---

### RIOJAS

---

ENVITE COSECHA RIOJA.....	7,50 €
GLORIOSO Crianza.....	11,00 €
MONTE REAL Crianza.....	11,00 €
MONTECILLO Crianza.....	13,00 €
PIÉROLA Crianza.....	14,00 €
BERONIA Crianza.....	13,00 €
MONTE REAL Reserva de la Familia.....	15,00 €
MARQUES DE RISCAL Reserva.....	19,50 €
GLORIOSO 3/8.....	6,90 €

### RIBERA DE DUERO

---

TUDANCA ROBLE.....	10,00 €
LA PLANTA DE ARZUAGA.....	12,00 €
VIORE COSECHA.....	12,50 €
TUDANCA CRIANZA.....	14,00 €
BARON DE FILAR RESERVA.....	17,50 €

## TORO

---

MURUVE Crianza.....	11,00 €
DOMINIO DEL BENDITO Primer Paso.....	17,00 €

## ROSADO

---

CASTILLO DE MONJARDÍN.....	8,00 €
LAMBRUSCO.....	8,90 €

## BLANCOS

---

SIDRA POMARINA DEL GAITERO.....	7,00 €
FINCA LA FUENTE Rueda Verdejo.....	8,00 €
CARRASVIÑAS Rueda Verdejo.....	9,00 €
CYATHO RUEDA DE FERNÁNDEZ PIÉROLA.....	9,00 €
CAVA BRUT NATURE.....	10,00 €
MOSCATO PONTE VECCHIO.....	10,50 €
ALBARIÑO LAZOIRO.....	10,90 €
A COROA GODELLO.....	15,80 €
CHAMPAGNE MUMM.....	34,00 €

