

Para Empezar

	½ ración	ración
Salteado de verduritas al-dente de agricultura ecológica <i>Sauteed al-dente vegetables from organic farming</i>	7.5€	10.00€
Lasaña de morcilla de Burgos <i>Burgos black pudding Lasagna</i>		13.50€
Foie casero con chutney de mango <i>Duck foie with mango chutney</i>	9€	15.00€
Vainas con velo de panceta iberica y gambones <i>Green beans sautéed with iberic bacon veil and big prawns</i>	8.5€	14.00€
Ensalada de queso de cabra del Tietar, sardina ahumada y vinagreta de cerezas <i>Tietar cheese salad, smoked sardine and marinated cherries</i>	8.5€	14.00€
Parrillada de pulpo con puerro al aceite de ajo arriero <i>Octopus grilled with leek and garlic oil</i>	9€	17.00€
Carpaccio de presa ibérica con raviolis crujientes de queso y trufa <i>Iberian "presa" carpaccio with crispy raviolis at cheese and truffle</i>		16.50€

De la Tierra

	½ ración	ración
Sopa Castellana <i>Castilian Soup.(bread, garlic and Iberian ham)</i>		9.50€
Caña de lomo ibérico de bellota "Joselito" <i>Salt cure and thinly sliced Iberian loin</i>	10.5 €	19.00€
Cecina de León (IGP) <i>Salt-cured and thinly sliced Ox</i>	9€	15.00€
Pan de cristal con berenjena asada y bonito marinado <i>Toast with roasted eggplant and marinated tuna</i>		14.00€
Queso curado de oveja de "Pesquera de Duero" con membrillo <i>Sheep's Cheese from "Pesquera de Duero" with quince</i>	7.5€	12.50€
Pimientos asados con queso "Pata Mulo" y anchoas del Cantábrico "00" <i>Roasted Peppers with "Pata Mulo" cheese and Cantabrico's anchovies "00"</i>		13.00€

Para Seguir

Tacos de bacalao con ragout de pulpitos, shitake y crema de ajo <i>Cod tacos with baby octopus, mushrooms and garlic cream</i>	18.00€
Lomo de merluza con vinagreta de verduras a la brasa y berberechos <i>Hake with grilled vegetables and cockles</i>	17.00 €
Bonito encebollado con salsa de pimientos <i>Tuna with onion and peppers sauce</i>	16.00 €
Cochinillo confitado con Manzana asada <i>Suckling pig confit with baked apple</i>	18.00€
Chuleta de Ternera de León <i>Cutlet beef from León</i>	18.00€
Huevos fritos ecológicos con morcilla de Burgos <i>Fried organic eggs with Burgos black pudding</i>	12.50€
Mollejas de ternera con setas y trigueros <i>Sweetbread of veal with mushroom and asparagus</i>	15.00€

Y el lechazo

Hamburguesa de lechazo con queso tostado y salsa de mostaza <i>Spring lamb buguer with toasted cheese and mild sauce mustard</i>	17.00€
Lomo de lechazo deshuesado en caldereta <i>Boneless loin lamb stew</i>	18.00€
Guiso de callos de lechazo con manillas <i>Lamb's tripe stew with handles</i>	14.00€
¼ Lechazo a la Sal (por encargo) <i>Salted Suckling lamb (pre-order)</i>	42.00€

Menú de Trabajo / WorkMenu

(lunes a viernes a mediodía) *(Monday thru Friday for lunch)* 20.00€

Menú infantil/*Children'sMenu*

12.00€

Pan payes de la Posada / *La Posada payes bread*

Elaboración propia con harina de centeno, trigo y semillas
Daily prepare with ray flour, wheat and seeds

1.50€

10% IVA incluido