

para empezar

		1/2
CROQUETAS DE LA CASA	10,00	6,00
TIGRES (tradicionales mejillones rellenos)	12,00	7,00
CECINA DE VACA DE ASTORGA con verde y lascas de queso añejo de oveja	17,00	10,00
PIMIENTOS ROJOS ASADOS EN LEÑA DE ENCINA servidos con sal de mar y AOVE	16,00	9,00
NUESTRA MENESTRA DE 7 / 9 VERDURAS DE TEMPORADA (cocidas por separado y ligeramente salteadas)	16,00	9,00
BERENJENA RELLENA DE SU PULPA Y JAMÓN IBÉRICO ensalada de queso de cabra	14,00	
VERDURAS A LA BRASA huevo de corral a baja temperatura y chorizo de nuestra matanza	14,00	
TARRINA DE OREJA DE CERDO ali oli de mostaza y encurtidos	14,00	8,00
PULPO A LA BRASA patata chafada al romero y “ali oli” de pimentón	21,00	

de la casa de siempre

		1/2
REVUELTO DE HONGOS (BOLETUS EDULIS) cebolla confitada y foie	18,00	10,00
ALUBIAS BLANCAS VIUDAS (ESPECIALIDAD) de la Vega de Saldaña	14,00	8,00
ALUBIAS CON HONGOS DE TEMPORADA	16,00	9,00

ensaladas

		1/2
ENSALADA TEMPLADA DE MANOS Y PIES DE CERDO vinagreta de mostaza y sésamo	15,00	
ENSALADA DE LANGOSTINOS tartare de aguacate y foie	18,00	10,00
DE BONITO DEL NORTE EMBOTADO EN CASA con tomate, pimiento asado y piparras	16,00	9,00

foie de pato hecho en casa con hígados de Villamartín

		1/2
FOIE GRASS AL TRAPO (“au torchon”) con vinagreta suave de Jérez	18,00	11,00
FOIE GRASS FRESCO A LA PLANCHA sirope de Pedro Ximénez y sorbete ácido de frutas	24,00	
FOIE CAMELIZADO CON PANELA ensalada de queso de cabra	16,00	

Pescados del Cantábrico asados en brasa de carbón

MERLUZA DE PINCHO rebozada y frita en AOVE o a la parrilla con verduritas salteadas	26,00
PESCADO DE LONJA Precio según mercado	

Carnes

SOLOMILLO DE VACUNO Hecho a la brasa de carbón de encina. Con guarnición	26,00
SOLOMILLO AL FOIE con manzana y salsa de Oporto	28,00
ENTRECOT DE CHOTO (350 GRS) Hecho a la brasa de carbón de encina. Con guarnición	22,00
STEAK TARTARE Picado al momento, con carne de lomo y macerado tradicional	24,00
PINCHO DE LECHAZO Carne de pierna de lechazo, macerada y hecha en brasa de carbón	18,00
PALETILLA DE LECHAZO ENTREASADA De lechazo churro de Palencia, la receta más tradicional de nuestra comarca	26,00
JARRETES DE LECHAZO Receta tradicional de nuestra familia, con verduras de temporada	22,00
COCHINILLO ASADO A BAJA TEMPERATURA dorado en horno, servido con la piel crujiente y chutney de frutas de tempora-	26,00
MANOS DE CERDO RELLENAS Deshuesadas y rellenas de cebolleta confitada, setas y foie	21,00
CALLOS DE TERNERA GUISADOS Hechos con pata, morro, jamón y chorizo	18,00
PICHONES DE NIDAL ESTOFADOS De los palomares de Tierra de Campos	26,00
PICHONES EN ESCABECHE CASTELLANO	26,00

Postres para pedir al encargar la comida (requieren un tiempo de horno)

BIZCOCHO FLUIDO DE CHOCOLATE con helado de regaliz y gelatina de café	8,00
TARTA "TATIN" DE MANZANA REINETA servida caliente y con helado de canela	8,00