

Platos con Cuchara

Sopa de Verduras Doña Elvira	9,90
Sopa Castellan Doña Teresa	9,90
Salmorejo con Huevo duro y Jamón	9,90
Habitas Tiernas con Carabinero	18,70
Alubias de Ibeas con Tropiezos	13,20
Crema de Calabaza con Pistachos y Jamón	9,90

Ensaladas

Ensalada de Tomate, Ventresca y Cebolla Dulce al Aceite de Arbequina	14,30
Ensalada de Jamón Ibérico y Queso de Cabra al Aceite de Cebollino	13,20
Ensalada del Mesón	12,10
Cogollos con Ventresca y Anchoas al Vinagre de Jeréz	16,50
Rueda de Endivias con Escabechados de los de Antes	16,50
Ensalada de Pimientos Asados y Bonito al Aceite Virgen	13,20

Carnes

Dados de Solomillo de Buey a la Pimienta	24,20
Muslo de Pintada relleno de Boletus y Foie	19,80
Entrecot a la Parrilla	19,80
Carpaccio de Solomillo y Queso Curado	18,70
Cordero Lechal Asado de Burgos (previa reserva)	23,10
Chuletillas de Cordero sobre Patatas Fritas	20,90
Solomillo de Ibérico al Vino Tinto con Setas	19,80
Solomilo de Buey al Queso sobre Patatas Panaderas	26,40
Solomillo con Foie al Vino del Duero	28,60
Chuletón de Buey a la Brasa	28,60
Albóndigas Caseras con Patatas Paja	17,60
Carrillera de Ternera al Vino Tinto	18,70

Entradas

Jamón Ibérico de Bellota	25,30
Lomo Ibérico de Guijuelo	22
Quesos Curado de Oveja	16,50
Anchoas en Aceite Virgen del Cantábrico	22
Terrina de Foie al Pedro Ximénez	22
Caramelos de Morcilla con Sorbete de Piquillos	8,80
Revuelto de Morcilla, Pimientos y Patatas Paja	13,20
Morcilla de Burgos con Pimientos Asados	11
Chorizo Casero a la Brasa	11
Chipironcitos Fritos	18,70
Saquito de Brick con Puerros y Gambas sobre Fondo de Calabaza (unidad)	8,80
Hojaldre Casero con Puerros de la Huerta	13,20
Espárragos Verdes a la Parrilla con Virutas de Ibérico	13,20
Verduras a la Plancha con Virutas de Jamón	14,30
Boletus a la Plancha con Ajitos Fritos	17,60
Revuelto de Boletus, Patatas Panadera y Jamón	16,50

Pescados

Taco de Atún Rojo a la Parrilla con Tomate Confitado y Crujiente de Puerro	27,50
Atún Macerado en Soja con Calabaza en Tempura	27,50
Arroz Marinero Caldoso	23,10
Delicias de Rape en Salsa de Chipirón	27,50
Rape con Gambas y Almejas	27,50
Brocheta de Rape y Carabineros	27,50
Carpaccio de Rape, Langosta y Aguacate al Aceite de Hojiblanca	19,80
Delicias de Merluza a la Romana sobre Piquillos	23,10
Merluza Gratinada al Ajoaceite sobre fondo de Espinacas a la Crema	23,10
Lomo de Merluza al Horno con Cebolla Confitada y Jamón	23,10
Bacalao al Vapor Gratinado al Ajoaceite	23,10
Bacalao Asado en Jugo de Cordero	23,10
Chipirones a la Plancha al Aceite de Calamar	18,70
Chipirones en su Tinta con Arroz Blanco	18,70

PLATOS DIARIOS DE CUCHARA

Todos los días:	Alubias de Ibeas con Tropiezos	13,20 €
Lunes:	Lentejas Caseras con Chorizo y Panzeta	12,10 €
Martes:	Cocido Madrileño Completo	19,80 €
Miércoles:	Arroz Campero con Boletus y Cordero	16,50 €
Jueves:	Pochas con Bogavante y Almejas	17,60 €
Viernes:	Potaje de Garbanzos, Espinacas y Bacalao	15,40 €
Sábado:	Arroz con Bogavante y Chipirones	19,80 €

10% I.V.A. incluido

COMEDORES SALONES

Reinas de Castilla	10 plazas
Reyes de Castilla	35 plazas
Castilla La Vieja	40 plazas
Doce Escudos	50 plazas
Castilla y Escudos Unidos	100 plazas

Horario de 13:00 a 16:00 h.
y de 20:00 a 23:00 h
Cerrado Domingos Enteros
y Festivos noche