

Entradas	
Lacón con pimientos	8,50
Pulpo a la gallega	13,00
Calamares a la Romana	13,00
Gambas al ajillo	13,00
Puding de cabracho dos salsas	8,00
Pimientos de Piquillo Rellenos de cabracho	8,00
Salpicón de la casa con langostinos	8,50
Ensaladilla rusa	6,00
Revuelto de bacalao	8,50
Embutidos y quesos	
Jamón de recebo de campo ibérico con DOP Guijuelo	14,00
Cecina de vacuno de León	12,00
Queso semicurado Hernández García (Villalba de los Alcores)	8,00
Queso al romero Roblemancha	8,00
Ensaladas	
Ensalada de ahumados	8,00
Ensalada de perdiz escabechada	8,50
Cuchara	
Sopa de pescado	6,50

Menú Infantil <i>(hasta 6 años)</i>	Patatas, croquetas, huevo frito. Agua. Helado	10,00
Menú niños <i>(hasta 12 años)</i>	Ensaladilla rusa, croquetas, lacón Filete con patatas Agua o refresco Helado	18,00

**EN CASO DE INTOLERANCIA O ALERGIA,
POR FAVOR INDÍQUESELO AL CAMARER@ Y LE ACONSEJARÁ**

Pescados	
LUBINA con tomate y alcaparras	15,50
RAPE Castellano con piñones de Pedrajas	15,50
BACALAO de la casa con tomate	14,50
MERLUZA DE PINCHO , a la gallega	14,00
Carnes	
ENTRECOT de ternera gallega a la plancha(*)	14,50
SOLOMILLO de vaca a la plancha (*)	15,50
<i>(*)con salsa pimienta negra o salsa de queso San Simón da Costa.....+2,00 €</i>	
RABO de toro al vino tinto	14,00
CHULETILLAS de lechazo a la plancha	16,00
Carpaccio de SOLOMILLO relleno de foie	13,00

Postres (Todos caseros)	
Tarta de queso con salsa de toffe	4,00
Tarta de hojaldre con frutos rojos	4,50
Helado casero de Turrón	3,50
Helado frito	4,00
Flan con nata	3,50
Tarta Casera al whisky escocés	4,50
Tarta de chocolate	4,50