

Comida para llevar

Entrantes



Jamón ibérico de bellota 🌿 SO ₂	23,00
1/2 jamón ibérico y queso en aceite 🍷 SO ₂	20,00
Queso de nuestra granja en aceite de oliva 🍷 SO ₂	12,50
Sopa de cocido 🌿 🍷 SO ₂	8,00
Sopa Castellana con huevo 🌿 🍷 SO ₂	8,50
Sopa de pescado y mariscos del Cantábrico 🌿 🍷 🍴 SO ₂ 🍷	12,50
Crema de carabinero con picadillo de langostino 🌿 🍷 🍴 SO ₂ 🍷	11,00
Ensalada mixta tradicional 🍷 🍴 SO ₂	11,00
Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito 🍴 SO ₂	14,00
Croquetas caseras 🌿 🍷 🍴 🍷	11,00
Revuelto de boletus con langostinos y cebolla caramelizada 🍷 🍴	12,50
Habitas salteadas con jamón SO ₂	11,00
Pimientos piquillo rellenos de bacalao con s/ vizcaina 🌿 🍷 🍴 SO ₂ 🍷	12,50
Pulpo a la gallega SO ₂ 🍷	19,80

Pescados



Lomo de bacalao al gusto (plancha, bilbaina, romana) 🍷 🍷 🍴 SO ₂ 🍷	22,00
Suprema de merluza al gusto (plancha, bilbaina, romana) 🌿 🍷 🍴 SO ₂	21,50

Carnes



Solomillo de ternera a la parrilla con guarnición SO ₂	24,00
Medallones de solomillo de ternera al romero 🌿 🍷 🍴 SO ₂	23,40
Entrecott de ternera a la plancha SO ₂	21,50
Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas y verduras SO ₂	21,00
Rabo de toro a la Cordobesa 🌿 🍷 SO ₂	22,50
Paletilla de cordero asado en horno de leña ⁽¹⁾ SO ₂	25,50
Cochinillo asado en horno de leña ⁽¹⁾ SO ₂	23,50

HORARIO DE PEDIDOS: DE 10 A 21:30 (EXCEPTO DOMINGOS NOCHE Y LUNES)

PEDIDOS EN EL DIA: DE 10 A 13 Y DE 18 A 21:30 (EXCEPTO DOMINGOS NOCHE Y LUNES)

(1) ASADOS CON 48 HORAS DE ANTELACIÓN - RECOGIDA EN RESTAURANTE

- TODOS LOS PEDIDOS SUPERIORES A 20 € DEBERÁN SER GARANTIZADOS CON TARJETA DE CREDITO



91 675 39 00

Cavas y Champagne

Parés Balta Brut	26,50 €
Juvé & Camps Brut Nature	28,35 €
Primavera Extremeño	24,30 €

Rosados y Blancos

Viña Mocén Verdejo D.O. Rueda	12,00 €
Martín Codax 100% albariño D.O. Rias Baixas	25,00 €
Viña Esmeralda Macabeo y xarel·lo D.O. Cataluña	20,10 €
Gran Feudo Garnacha tinta D.O. Navarra	15,00 €

Nuestros Tintos de Rioja de La Casa Grande

LA CASA GRANDE CVC 18,00 €

De color rojo intenso de ribetes violáceos que en nariz presenta aromas de frutos rojos acompañado de un leve recuerdo de regaliz. En boca resulta un caldo fresco marcado por sabores a fruta madura.

LA CASA GRANDE RESERVA 23,65 €

En cata ofrece a la vista un bonito color rojo rubí con tonos teja. Nariz compleja e intensa, mezcla de aromas afrutado y tostados. En boca vino equilibrado, con cuerpo elegante.

Tintos

D.O. MADRID

Tagonius Cosecha 19,00 €

V.T. DE CASTILLA

Mauro 38,50 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Marques de Vannos 22,40 €

Matarromera Crianza 30,00 €

Arzuaga Crianza 27,40 €

Emilio Moro 32,00 €

D.O. Ca. RIOJA

Cune 19,50 €

Luis Cañas Crianza 20,00 €

Marques de Cáceres Crza. 21,40 €

Azpilicueta Crianza 22,50 €

Viña Ardanza Reserva 36,30 €

Contino Reserva 38,50 €